CONDEFERATION NATIONALE DES POISSONNIERS ECAILLERS DE FRANCE

Le Guide

de **Bonnes Pratiques d'Hygiène**

Poissonnier Détaillant

PRÉAMBULE

Le Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène Poissonnier Détaillant

a été réalisé sous l'égide de la ***Confédération Générale de l'Alimentation en Détail*** *avec la collaboration de la* ***Fédération Nationale des Syndicats Professionnels du Commerce du Poisson et de la Conchyliculture.***

Le concours financier de la ***Direction des Entreprises Commerciales, Artisanales et de Services et du Fonds d'Intervention et d'Organisation des Marchés des Produits de la Pêche Maritime et des Cultures Marines*** *a contribué à l'élaboration de ce document.*

FÉDÉRATION NATIONALE
DES SYNDICATS PROFESSIONNELS
DU COMMERCE DU POISSON
ET DE LA CONCHYLICULTURE

Siège Social : 1, rue de Concarneau • Marée 321 • 94569 Rungis
Tél. : 01 46 86 52 25 • Fax : 01 46 87 46 18
www.profession-poissonnier.org

Photos : In Octavo - J. van Meel

SOMMAIRE

PAGES

5 **Introduction**

9 **Les points clefs ▪ présentation**

13 Point clef N° 1 : **hygiène des manipulateurs**
14 Point clef N° 2 : **nettoyage et désinfection**
15 Point clef N° 3 : **environnement de travail**
16 Point clef N° 4 : **réception des matières premières**
17 Point clef N° 5 : **rangement rationnel**
18 Point clef N° 6 : **maîtrise du froid**
19 Point clef N° 7 : **gestion des stocks**
20 Point clef N° 8 : **opérations spécifiques**

21 **Eléments de surveillance ▪ présentation**

22 **Surveillance du nettoyage et de la désinfection**
23 **Surveillance du lavage des mains**
24 **Formation et savoir-faire professionnel**
25 **Contrôles sensoriels**
26 **Contrôle des températures**
27 **Contrôle des durées**
28 **Entretien et maintenance des équipements**
29 **Prévention et lutte contre les nuisibles**

31 **Fiches de bonnes pratiques "Opération"**

33 Fiche N° 1 : **réception des produits frais**
35 Fiche N° 2 : **stockage au froid positif**
37 Fiche N° 3 : **stockage au froid négatif**
38 Fiche N° 4 : **vivier d'eau de mer et d'eau douce**
39 Fiche N° 5 : **déstockage/désemballage/déconditionnement**
40 Fiche N° 6 : **éviscération**
41 Fiche N° 7 : **étêtage**
42 Fiche N° 8 : **pelage**
43 Fiche N° 9 : **écaillage**
44 Fiche N° 10 : **filetage et désarêtage**
45 Fiche N° 11 : **tranchage**
46 Fiche N° 12 : **rinçage et essuyage des produits**
47 Fiche N° 13 : **congélation et décongélation**
49 Fiche N° 14 : **cuisson et refroidissement**
51 Fiche N° 15 : **ouverture des mollusques bivalves et autres** (violets, oursins)
52 Fiche N° 16 : **préparation d'un plateau de fruits de mer**

PAGE 4
Classement alphabétique des fiches de bonnes pratiques

SOMMAIRE

PAGES

Exposition des produits à la vente : Fiche N° 17 → 53
Etal/meuble de vente : Fiche N° 18 → 59
Glace et machine à glace : Fiche N° 19 → 61
Conseils et remise au client : Fiche N° 20 → 62
Transport des denrées : Fiche N° 21 → 63
Marchés : Fiche N° 22 → 65
Vente ambulante : Fiche N° 23 → 67
Gestion des déchets et des poubelles : Fiche N° 24 → 68
Salage - séchage - fumage : Fiche N° 25 → 69
Marinage : Fiche N° 26 → 71

Fiches de bonnes pratiques "Environnement de travail" 73

Nettoyage et désinfection : Fiche N° 1 → 75
Méthode générale de nettoyage et désinfection : 6 étapes indispensables → 76
Fréquences indicatives de nettoyage et de désinfection → 77
Hygiène du personnel : Fiche N° 2 → 85
Lutte contre les insectes et les rongeurs : Fiche N° 3 → 87
Plan de travail et matériel : Fiche N° 4 → 89
Air/eau : Fiche N° 5 → 91
Stockage et manipulation des produits chimiques : Fiche N° 6 → 92

Fiches de bonnes pratiques "Produits achetés en l'état" 93

Produits préparés et transformés : Fiche N° 1 → 95
Produits surgelés : Fiche N° 2 → 97

Lexique 99

Annexes 103

Critères de fraîcheur des poissons blancs : Annexe N°1 → 105
Critères de fraîcheur des poissons bleus → 106
Critères de fraîcheur des sélaciens → 107
Critères de fraîcheur des crustacés → 108
Critères de fraîcheur des céphalopodes - caractéristiques de certains poissons → 109
Critères de fraîcheur des mollusques et divers → 110
Points d'approvisionnement des poissonniers et marques obligatoires : Annexe N°2 → 111
Refroidissement des produits : Annexe N°3 → 116

Adresses utiles 117

Classement des Fiches de Bonnes Pratiques par ordre alphabétique

A

Air, page 91

C

Congélation, page 47
Conseils aux clients, page 62
Cuisson, page 49

D

Déchets (Gestion des), page 68
Déconditionnement, page 39
Décongélation, page 47
Désarêtage, page 44
Désemballage, page 39
Désinfection, pages 75 et suivantes
Déstockage, page 39

E

Eau, page 91
Ecaillage, page 43
Essuyage, page 46
Etal, page 59
Etêtage, page 41
Eviscération, page 40
Exposition des produits à la vente, page 53

F

Filetage, page 44
Fumage, page 69

G

Glace, page 61

I

Insectes (Lutte), page 87

M

Machine à glace, page 61
Marchés, page 65
Marinage, page 71
Meubles de ventes, page 59

N

Nettoyage, pages 75 et suivantes

O

Ouverture des mollusques, page 51

P

Pelage, page 42
Personnel (Hygiène du), page 85
Plan de travail et matériel, page 89
Plateau de fruit de mer, page 52
Poubelles (Gestion des), page 68
Préparés et transformés (Produits), page 95
Produits chimiques (Stockage et manipulation des), page 92

R

Réception des produits frais, page 33
Refroidissement, page 49
Reprise aux clients, page 55
Rinçage, page 46
Rongeurs (Lutte), page 87

S

Salage, page 69
Séchage, page 69
Stockage, page 35
Surgelés (Produits), page 97

T

Tranchage, page 45
Transport des denrées, page 63

V

Vente ambulante, page 67
Vivier, page 38

Introduction

1 Pourquoi un guide de bonnes pratiques d'hygiène ?

Parce que les Confédérations ont décidé de répondre aux préoccupations et aux réalités professionnelles des entreprises.

En effet, la réglementation sur l'hygiène alimentaire a évolué ces dernières années en raison de la mise en place des textes émanant de l'Union Européenne.

La directive 93/43/CEE relative à l'hygiène des denrées alimentaires vise à harmoniser les règles générales d'hygiène. Elle développe le principe selon lequel chaque responsable d'entreprise a une **responsabilité active** dans la maîtrise de la qualité hygiénique des aliments qu'il commercialise et préconise la mise en œuvre d'une démarche fondée sur les principes utilisés pour le développement du système HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point ou Analyse des risques, points critiques pour leur maîtrise).

La directive 93/43/CEE a été transposée en droit français, notamment par **l'arrêté du 9 mai 1995 relatif à "l'hygiène des aliments remis directement au consommateur"**. Il concerne tous les secteurs de la distribution (distribution traditionnelle : remise directe au consommateur en magasin, sur les marchés ou à l'occasion de fêtes familiales, restauration commerciale, ...) et **rend caduque** de fait les dispositions équivalentes des **règlements sanitaires départementaux.**
Cet arrêté fixe **les objectifs essentiels en matière d'hygiène**. Il stipule que les professionnels ont la responsabilité, **en se fondant sur les principes utilisés pour le développement du système H.A.C.C.P. :**
- de déterminer les sources de dangers éventuels de leur activité,
- d'identifier parmi les points qui ont été mis en évidence ceux qui sont déterminants pour la sécurité alimentaire,
- de définir et mettre en œuvre des moyens de maîtriser ces points,
- de définir et mettre en oeuvre des procédures de suivi efficaces.

Le présent Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène Poissonnier Détaillant a été réalisé en se fondant sur ces principes. Le professionnel qui applique les recommandations de ce guide et s'en approprie le principe, répond ainsi aux exigences réglementaires imposant la mise en place d'une démarche de type HACCP.

Le Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène (G.B.P.H) **est un document élaboré par des professionnels pour des professionnels.** Il permet de répondre aux exigences de l'arrêté du 9 mai 1995 susvisé en proposant :
- **des savoir-faire, des méthodes** à appliquer pour atteindre un niveau satisfaisant d'hygiène (appelés ici **"Moyens de Maîtrise"**),
- **des contrôles et vérifications réguliers** permettant de vérifier la conformité des aliments aux dispositions de l'arrêté susvisé (appelés ici **"Eléments de surveillance"**).

En appliquant les recommandations du Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène, le professionnel respecte les exigences fixées par la réglementation en matière d'hygiène.

Le G.B.P.H. est **d'application volontaire**. Si le professionnel choisit d'agir autrement, il doit prouver lui-même la validité hygiénique de ses pratiques en réalisant sa propre démarche d'analyse des risques.

Le Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène est validé par les Administrations et il constitue **une référence quant à l'efficacité des moyens** mis en œuvre pour atteindre les objectifs fixés par l'arrêté du 9 mai 1995.
L'application du G.B.P.H. **est prise en considération par les Administrations** lors des contrôles (Direction des Services Vétérinaires, Direction Départementale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes, Direction Départementale de l'Action Sanitaire et Sociale).

2 Champ d'application du guide de bonnes pratiques d'hygiène poissonnier détaillant

Le présent Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène Poissonnier Détaillant s'adresse à l'ensemble des professionnels qui exercent **une activité d'artisan Poissonnier dans le cadre de la vente directe** des produits au consommateur.

La vente directe s'entend comme la vente :

- en magasin, attenant ou non au laboratoire,
- en camion boutique, en tournée, sur un marché,
- pour des livraisons à domicile, pour des fêtes familiales (banquets et noces).

Pour l'activité traiteur, il est conseillé de se référer en complément au Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène Traiteur.

3 Méthode adoptée pour l'élaboration du guide de bonnes pratiques d'hygiène

L'élaboration du Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène Poissonnier Détaillant repose sur les principes d'une **démarche de type HACCP** qui vise :

- à identifier les grands types de produits et de procédés concernés par le guide,
- à analyser les dangers liés aux produits et les dangers liés aux procédés,
- à identifier les moyens simples et adaptés de maîtrise de ces dangers.

Tenant compte des spécificités des entreprises artisanales, la méthode retenue se résume à 5 étapes :

① Former **une équipe de travail** et définir **le champ d'application** du guide.
L'équipe de travail est composée de professionnels en activité, entourés de techniciens et de scientifiques.

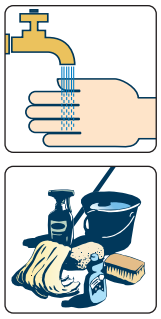
② Identifier les **produits** et décrire les **étapes de préparation ou de transformation**.
Il s'agit de dresser la liste des produits Poissonnier, de les classer en familles et d'identifier un produit "phare" par famille.
Un diagramme de préparation ou de transformation est élaboré pour chaque produit "phare".
Le travail de l'équipe de professionnels complété par des visites d'entreprises a permis d'aboutir à l'établissement d'un recueil de 47 diagrammes de préparation ou de transformation.

③ **Analyser les dangers** relatifs aux produits et aux procédés identifiés.
Cette étape a consisté à déterminer sur chaque diagramme les points cruciaux à maîtriser.

④ **Déterminer les moyens de maîtrise** de ces dangers.
Énumérer les moyens de maîtrise pour chaque danger identifié sur chaque diagramme aurait été fastidieux et répétitif. C'est pourquoi, il a été décidé de traiter les dangers et les moyens de maîtrise sous forme de **Fiches de Bonnes Pratiques** (Opérations, Environnement de travail, Produits achetés en l'état).

⑤ **Définir des éléments simples de surveillance.**
Des éléments de surveillance ont été identifiés à l'aide de pictogrammes (exemples ci-contre) sur les Fiches de Bonnes Pratiques et sont décrits dans des fiches spécifiques.

A l'issue de l'élaboration des Fiches de Bonnes Pratiques, l'analyse synthétique de l'ensemble de ces fiches a permis de déterminer les **Points Clefs** à maîtriser en matière d'hygiène dans le cadre d'une activité de Poissonnier Détaillant.



Exemples de pictos

4 Architecture du guide de bonnes pratiques d'hygiène

Le Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène se compose :
- *de "Points clefs",*
- *d'"Éléments de surveillance",*
- *de "Fiches de Bonnes Pratiques".*

4.1 - Les points clefs (pages 9)

Les POINTS CLEFS sont issus de l'analyse synthétique de l'ensemble des Fiches de Bonnes Pratiques. Il s'agit des points essentiels à maîtriser en matière de qualité sanitaire et hygiénique dans le cadre d'une activité de Poissonnerie.
Cette synthèse représente le **coeur** du Guide de de Bonnes Pratiques d'Hygiène. Ces POINTS CLEFS renvoient aux Fiches de Bonnes Pratiques (FBP) que le professionnel consultera pour de plus amples informations. Les éléments de surveillance correspondants sont identifiés pour en assurer l'application efficace.

L'application de ces POINTS CLEFS et des ELEMENTS DE SURVEILLANCE, constitue la première étape de mise en œuvre des recommandations du Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène. Elle sera complétée par l'appropriation progressive de l'ensemble des Fiches de Bonnes Pratiques.

4.2 - Les éléments de surveillance (pages 21)

Les éléments de surveillance proposés dans le Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène ont pour double objectif :
- d'apporter la **preuve** aux administrations de contrôle que le professionnel applique les recommandations du Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène,
- et de répondre aux exigences réglementaires de l'arrêté du 9 mai 1995 (article 17) concernant la mise en œuvre par le professionnel de **contrôles et de vérifications**, dont la nature et la périodicité doivent être établies en se fondant sur les principes de l'H.A.C.C.P.

Les éléments de surveillance peuvent **être complétés, si le professionnel le souhaite**, par des analyses microbiologiques. Dans ce cas, pour que cet outil de surveillance complémentaire soit efficace, un spécialiste devra aider le professionnel :
- à choisir les produits et/ou les surfaces à analyser, la nature et la fréquence des analyses,
- à interpréter les résultats.

Le Centre Local d'Action Qualité (C.L.A.Q.) pourra orienter le professionnel vers les personnes compétentes.

4.3 - Les fiches de Bonne Pratique

Le Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène Poissonnier Détaillant se compose de 3 types de Fiches de Bonnes Pratiques, chaque type étant identifié par un symbole :

Fiches de Bonnes Pratiques *"Opération", page 31*

Fiches de Bonnes Pratiques *"Environnement de travail", page 73*

Fiches de Bonnes Pratiques *"Produits achetés en l'état", page 93*

Les 3 types de Fiches de Bonnes Pratiques sont interdépendantes. Cette interdépendance est signalée par des renvois entre Fiches de Bonnes Pratiques signalant dans une colonne spécifique les Fiches de Bonnes Pratiques pouvant être consultées pour complément d'informations.

L'organisation schématique d'une Fiche de Bonnes Pratiques est la suivante :

*La colonne "**dangers**" présente les dangers microbiologiques et chimiques que peut présenter une opération, une matière première... Ces dangers sont en général présentés en deux catégories :*
*➔ **danger de contamination :** cette rubrique englobe la contamination initiale (présence de micro-organismes dans les matières premières à l'origine) ainsi que la contamination "secondaire" c'est-à-dire l'apport de micro-organismes au cours du stockage, de la transformation, ...*
*➔ **danger de multiplication :** il s'agit du danger d'augmentation du nombre de micro-organismes présents dans un produit,... dans certaines conditions d'environnement (température, durée, humidité, ...).*

*La colonne "**FBP**" indique les Fiches de Bonnes Pratiques pouvant être consultées pour complément d'information.*

DANGERS	MOYENS DE MAÎTRISE	FBP	ÉLÉMENTS DE SURVEILLANCE

*La colonne "**moyens de maîtrise**" présente les moyens proposés par les professionnels pour maîtriser les dangers identifiés dans la 1ère colonne et validés par les administrations.*

*Il s'agit de **recommandations**. Chaque professionnel peut mettre en place d'autres moyens de maîtrise adaptés à sa structure, il devra alors prouver si nécessaire leur pertinence.*

*La colonne "**éléments de surveillance**" : Il s'agit d'éléments simples permettant au professionnel d'assurer la maîtrise des moyens mis en œuvre dans son entreprise. Ils sont identifiés dans les Fiches de Bonnes Pratiques par des symboles.*

5 Exploitation du guide de bonnes pratiques d'hygiene

Dans le cadre des Centres Locaux d'Action Qualité (C.L.A.Q), les professionnels seront aidés dans la mise en oeuvre du Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène par des formations spécifiques. Ils pourront en outre faire appel à un appui technique en entreprise.

L'application du Guide de Bonnes Pratiques se conçoit en deux étapes successives.

5.1 - Première étape

L'application des recommandations des **Points Clefs**, associée à la mise en œuvre des **Eléments de surveillance** correspond à la **1ère étape de mise en oeuvre du Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène.**

5.2 - Deuxième étape

La première étape d'application des points clefs et des éléments de surveillance doit être complétée par l'appropriation progressive de l'ensemble du Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène. La seconde étape consiste donc à se référer progressivement aux Fiches de Bonnes Pratiques. Il ne s'agit pas pour le professionnel de lire les Fiches de Bonnes Pratiques de la première à la dernière page, mais de se reporter selon la problématique de son entreprise, à tel ou tel point du Guide.

Le sommaire des Fiches de Bonnes Pratiques (pages 2 & 3) doit l'aider à trouver les fiches concernant l'information qu'il recherche. Il peut être amené à consulter plusieurs fiches, pour compléter ces informations.

5.3 - Les termes utilisés

Valeur indicative du Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène :

Le Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène **propose au professionnel** qui s'y réfère un ensemble de moyens permettant d'atteindre un niveau satisfaisant d'hygiène. Le fait de s'appuyer sur ceux qui sont proposés dans le GBPH permet **de bénéficier d'une validation** de leur efficacité.

Chaque professionnel peut choisir d'avoir recours à d'autres moyens ; il doit alors prouver leur efficacité aux services de contrôle.

En outre, afin d'apporter une aide au professionnel, des indications ont été apportées dans le GBPH en ce qui concerne le nettoyage et la désinfection (différentes opérations et fréquences).
A ce propos, il est essentiel de rappeler que les recommandations proposées définies avec les professionnels dans le cadre du GBPH sont des valeurs indicatives. Chaque professionnel peut les adapter à son entreprise.
Lorsqu'une gestion des preuves des mesures de surveillance (enregistrement, résultats d'analyse, …) est mise en place, elle doit être adaptée aux spécificités de l'établissement. Pour ce faire, les Centres Locaux d'Action Qualité peuvent apporter l'appui technique et/ou la formation nécessaires.

Termes tels que "de préférence", "rapidement", "régulièrement", … :

Le choix de ce type de formulation a pour objectif d'éviter de figer les pratiques.
Cependant, afin de concilier sécurité et savoir faire professionnel, l'emploi de telles formules est complété par le renvoi à une fiche de bonnes pratiques.
Exemple n°1 :
La formule "nettoyer régulièrement le véhicule de transport" renvoie à la FBP n°1 - Nettoyage et désinfection dans laquelle la méthode et des fréquences indicatives sont proposées au professionnel. Le professionnel adaptera si nécessaire ces fréquences selon l'usage fait du matériel et de l'équipement afin de maintenir unbon état de propreté.
Exemple n°2 :
Les termes "de préférence", "éviter", ... signifient que le moyen de maîtrise proposé permet d'assurer une sécurité **maximale** par rapport au danger correspondant. Cependant, dans certaines conditions, d'autres moyens de maîtrise peuvent être aussi bien adaptés.

Lexique :

Certains termes utilisés tels que "porteur sain", "plaque eutectique",... sont définis dans le lexique situé à la fin du Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène *(page 99)*.

Les points clefs

Principales causes d'intoxication alimentaire en activité Poissonnier Détaillant :

Les produits de la mer peuvent être à l'origine de toxi-infections alimentaires.

Les facteurs responsables de ces toxi-infections sont :

- des bactéries (clostridium, salmonella,...)
- des virus (Hépatite A...)
- des nématodes (larves d'Anisakis)
- des métaux lourds.

Le tableau suivant récapitule les principales causes d'intoxications alimentaires :

Danger	Principales catégories d'aliments sources d'intoxication	Facteurs prédisposants	Moyens de maîtrise
BACTERIES PATHOGENES Principes généraux applicables à l'ensemble des germes pathogènes cités ci-dessous Clostridium botulinum type E		*1. Contamination originelle des produits par une microflore environnementale naturellement présente dans la zone de récolte et/ou* *2. Contamination primaire suite à la contamination de la zone de récolte par des germes normalement absents du milieu et/ou* *3. Contamination secondaire des produits après la pêche, lors de leurs manipulations, par défaut d'hygiène et/ou contaminations croisées* *4. Recontamination des produits après assainissement (croissance facilitée)* *5. Traitements stabilisants ou assainissement mal menés* *6. Rupture de la chaîne du froid* *7. Produits consommés crus ou sans cuisson ultérieure après transformation*	*1. Connaissance du statut sanitaire des zones de récolte ou de pêche* *2. Vérification de la qualité microbiologique des approvisionnements* *3. Sélection des fournisseurs* *4. Bonnes pratiques d'hygiène* *5. Nettoyage - Désinfection (maîtrise niche bactériologique)* *6. Bonnes pratiques de fabrication - barèmes de traitement adaptés* *7. Réfrigération précoce (dès la capture) continue et suffisante*
Clostridium botulinum type E	• conserves • semi-conserves • produits fumés • produits marinés / saumurés • produits fermentés • produits sous-vide • soupes	*8. Flore originelle ou contamination primaire à partir du milieu (eaux saumâtres, sédiments, arrivée d'eaux de ruissellement)* *9. Contamination par les viscères* *10. Multiplication à faible température, supérieure à 3 °C* *11. Produits insuffisamment cuits* *12. Spores résistantes à la chaleur*	*8. Vérifier la provenance et la qualité sanitaire des produits* *9. Veiller à une éviscération précoce et hygiénique* *10. Maîtriser les techniques de conservation.* *11. Refroidissement rapide après cuisson*

Suite du tableau page 10 ➜

Danger	Principales catégories d'aliments sources d'intoxication	Facteurs prédisposants	Moyens de maîtrise
Listéria monocytogenes	• poissons fumés • crevettes cuites • homards cuits • marinades • produits légèrement salés	*13. Flore originelle / contamination primaire à partir du milieu* *14. Produits consommés crus ou peu cuits* *15. Multiplication à faible température, supérieure à 1°C* *16. Cuisson insuffisante* *17. Recontamination des produits après transformation* *18. Nettoyage/désinfection insuffisant (niche à Listeria)*	*12. Protéger des contaminations* *13. Vérifier la qualité sanitaire des produits* *14. Veiller à assurer un traitement thermique suffisant* *15. Maîtriser les techniques de transformation* *16. Maîtriser la durée de vie des produits* *17. Ne pas rompre la chaîne du froid*
Vibrions *- V. cholerae 01, 0139 (Vibrio cholérique)* *- V. cholerae non 01, non 0139 et V. parahaemolyticus, possédant des gênes de pathogénicité*	• crustacés • produits de la pêches provenant de zones où il existe des épidémies de choléra • coquillages vivants	*19. Flore originelle pour V. parahae-molyticus et/ou contamination primaire pour V. cholerae non 01, non 0139 en zone tropicale (ou zone tempérée si température > 16°C)* *20. Contamination secondaire pour V. cholerae 01, 0139 (responsable du choléra)* *21. Consommation de coquillages ou produits de la pêche crus ou peu cuits* *22. Toxines de V. parahaemolyticus stables à la chaleur*	*18. Vérifier la provenance et la qualité des produits* *19. Veiller à assurer un traitement thermique suffisant.* *20. Refroidissement rapide après cuisson*
Salmonella, coliformes, …	• coquillages, • produits de la pêche réfrigérés, élaborés ou transformés	*23. Contamination secondaire* *24. Défaut d'hygiène* *25. Contaminations croisées produits cru/cuit, inter-espèces* *26. Produits récoltés dans des eaux saumâtres contaminées* *27. Contamination par les viscères* *28. Produits consommés crus ou insuffisamment cuits*	*21. Veiller à l'état de santé et à l'hygiène des manipulateurs* *22. Vérifier la provenance et la qualité des produits* *23. Assurer une cuisson suffisante* *24. Protéger les produits de toute contamination* *25. Assurer une bonne éviscération*
Staphylococcus aureus		*29. Défaut d'hygiène du personnel* *30. Produits récoltés dans des eaux saumâtres contaminées* *31. Produits laissés plusieurs heures à température ambiante* *32. Toxine stable à la chaleur*	*26. Veiller à l'état de santé et à l'hygiène des manipulateurs* *27. Vérifier la qualité des produits avant cuisson (toxine préformée dans l'aliment)* *28. Refroidissement rapide après cuisson*
VIRUS Hépatite A Virus de type Norwalk	• coquillages vivants	*33. Consommation de coquillages crus contaminés par des virus vivants à partir du milieu*	*29. Contrôler la provenance des produits (n'accepter que des coquillages provenant de zones sanitaires et établissements autorisés)*
BIOTOXINES (phycotoxines)	• coquillages -(DSP, ASP, PSP) • poissons d'origine tropicale -(tétrodotoxine, ciguatera)	*34. Accumulation initiale de toxines par consommation d'algues toxiques, suite à leur prolifération lors de modifications particulières du milieu (température, conditions météorologiques, etc.)* *35. Toxines stables à la chaleur*	*30. Vérifier la provenance des produits (zones sanitaires autorisées)* *31. Reconnaissance et interdiction d'importation des poissons à risque*

Danger	Principales catégories d'aliments sources d'intoxication	Facteurs prédisposants	Moyens de maîtrise
PARASITES NEMATODES Larves d'Anisakis	• chair et oeufs des poissons (lieu, lingue, merlu, cabillaud, hareng, maquereaux, sprat, saumon sauvage, etc.) • céphalopodes • poissons fumés à froid • poissons légèrement salés, marinés	*36. Contamination à l'origine* *37. Consommation de poissons crus ou insuffisamment traités thermiquement, sans cuisson ultérieure*	*ASSAINISSEMENT :* *32. Traitement thermique suffisant (55°C pendant 1 minute)* *33. Congélation à - 20°C pendant 24 heures* *MAITRISE PARTIELLE :* *34. Mirage des filets* *35. Eviscération précoce* *36. Elimination des parties atteintes - retrait des produits fortement parasités - Parage large des filets* *37. Vérifier la provenance (zones de pêche)*
HISTAMINE Toxine produite in situ, par dégradation enzymatique et bactérienne de l'histidine, molécule naturellement présente dans la chair des poissons	• poissons • espèces prédisposées permettant une production importante d'histamine (taux d'histidine initial important) ➜ Thon, espadon, sardine, harengs, anchois, maquereaux, etc.	*38. Stress à la capture, absence de saignée* *39. Réfrigération tardive* *40. Produits, même transformés, laissés plusieurs heures à température ambiante* *41. Eviscération tardive* *42. Contamination bactérienne surajoutée* *43. Toxine stable à la chaleur* *44. Espèces de grosse taille (difficiles à réfrigérées à coeur)*	*38. Réfrigération précoce, continue et suffisante jusqu'à la consommation* *39. Vérifier la qualité des produits (état de fraîcheur, taux d'histamine)* *40. Saignée et éviscération précoces, réalisée de manière hygiénique* *41. Hygiène des manipulations secondaires, même après transformation des produits*

Hormis les larves de nématodes, les autres responsables d'intoxication ne sont pas visuellement décelables par le professionnel. C'est pourquoi il est nécessaire de respecter les grands principes et moyens de maîtrise suivants :

- **Réduire la contamination initiale** des produits entrant dans l'entreprise,
- **Limiter l'apport** de nouveaux germes,
- **Limiter la multiplication** des germes présents.

Pour cela de façon générale :

- S'assurer de la provenance des produits
- Assurer une éviscération complète et précoce pour les espèces concernées
- Respecter la chaîne du froid
- Veiller à l'hygiène des manipulateurs
- Eviter la contamination croisée entre les produits
- Maîtriser la technique de transformation (cuisson, fumage, marinage...)

Les points clefs

Il s'agit des points clefs à maîtriser en matière d'hygiène en activité de Poissonnerie, permettant de respecter ces grands principes. Ils sont tous d'importance égale. Notons qu'en améliorant la sécurité microbiologique des aliments, le professionnel contribue à améliorer la qualité commerciale de ces produits (aspect, régularité, durée de vie).

La description de chaque point clef est complétée par :

- des extraits de l'arrêté du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis aux consommateurs, fixant les objectifs essentiels en matière d'hygiène,
- la référence à des fiches de bonnes pratiques à consulter,
- l'indication des surveillances correspondantes à l'aide de pictogrammes (cf. page suivante pour la signification des pictogrammes).

Liste des points clefs

N° 1 HYGIÈNE DES MANIPULATEURS, *page 13*

N° 2 NETTOYAGE ET DÉSINFECTION, *page 14*

N° 3 ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL, *page 15*

N° 4 RÉCEPTION DES MATIÈRES PREMIÈRES, *page 16*

N° 5 RANGEMENT RATIONNEL, *page 17*

N° 6 MAÎTRISE DU FROID, *page 18*

N° 7 GESTION DES STOCKS, *page 19*

N° 8 OPÉRATIONS SPÉCIFIQUES, *page 20*

SYMBOLE	SIGNIFICATION
	Surveillance du nettoyage et de la désinfection
	Surveillance du lavage des mains
	Formation et savoir-faire professionnel
	Contrôle sensoriel
	Contrôle des températures
	Contrôle des durées
	Entretien et maintenance des équipements
	Prévention et lutte contre les nuisibles
CF	**Critères de fraîcheur**

Hygiène des manipulateurs

Objectif : ***Limiter l'apport des germes provenant des manipulateurs (hygiène corporelle, tenue, mains, comportement, ...).***

Art. 4 : "Afin d'assurer l'hygiène corporelle et vestimentaire du personnel, ces mêmes locaux doivent comporter (...) des vestiaires ou des penderies, (...), un nombre suffisant de lave-mains (...)"
Art. 7 : "(..) les personnes qui manipulent ou manutentionnent les aliments suivent des instructions précises leur permettant d'appliquer les dispositions du présent arrêté et disposent le cas échéant, selon leur activité, d'une formation renouvelée en matière d'hygiène des aliments". (AM du 9 mai 1995)

	Pour plus d'informations	Eléments de surveillance
Il s'agit d'assurer une parfaite hygiène corporelle du personnel. • Former les manipulateurs à l'hygiène. Cette formation peut consister : - en une formation initiale (CAP.), - et/ou en une formation continue (BP, BM, stages en écoles professionnelles), - et/ou en une information et une sensibilisation interne dispensée par un responsable lui-même formé. • Mettre à disposition dans l'entreprise un vestiaire (placard ou local), permettant : ➜ de déposer les vêtements de ville et les effets personnels, ➜ de revêtir une **tenue propre, complète et renouvelée, réservée** aux périodes de travail. • Veiller à la **propreté corporelle** : ongles courts et propres, cheveux propres et retenus. • Désinfecter et protéger les blessures. • Assurer un lavage des mains **efficace**. Un point d'eau correctement équipé doit être disponible : - eau chaude et froide (ou tiède) pour les sédentaires, - eau froide ou chaude pour les non sédentaires (marché, halle, ...), - savon liquide, - brosse à ongles, - système d'essuyage à usage unique (papier jetable par exemple), - poubelle en cas d'essuyage au papier. • Assurer un lavage des mains **fréquent** : - avant et en cours de travail, - après toute opération souillante (ex: éviscération, ...) ou utiliser un ustensile pour les produits transformés sensibles.	 *FBP 2* *Hygiène du personnel (p 85)*	

Nettoyage et désinfection

Objectif : *Limiter la contamination indirecte par les matériels ou les locaux.*

Art. 3 : "1. Les locaux (...) doivent être propres et en bon état d'entretien. Ils ne doivent pas entraîner, par les activités qui s'y exercent, un risque de contamination des aliments (...)"
Art. 5 : "(...) tous les matériels et équipements avec lesquels les denrées alimentaires entrent en contact (...) doivent être maintenus en permanence propres et (...) construits et entretenus de manière à permettre un nettoyage efficace et, lorsque cela s'avère nécessaire pour éviter la contamination des aliments, une désinfection adéquate, à l'exception des conteneurs et emballages perdus (...)"
Art. 19 : "(...) Les surfaces (des locaux de préparation) (...) permettent, notamment en facilitant leur nettoyage et leur désinfection, de limiter les risques de contamination des aliments (...)"
Art. 20 : "Dans ces locaux (de préparation des aliments), des dispositifs adéquats pour le nettoyage et la désinfection des outils et équipements de travail doivent être prévus. Ces dispositifs doivent être fabriqués dans des matériaux résistants à la corrosion, être faciles à nettoyer et disposer d'une alimentation adéquate en eau chaude et froide. Le nettoyage des matières premières est assuré le cas échéant, au moyen d'un évier ou d'un dispositif semblable de lavage, alimenté en eau potable froide ou chaude selon les produits et nettoyé régulièrement".
(AM du 9 mai 1995)

	Pour plus d'informations	Eléments de surveillance

Propreté des locaux et du matériel :

- Assurer un nettoyage et une désinfection **efficaces** en utilisant :
  - des produits adaptés,
  - une méthode adaptée (T.A.C.T. : température, action mécanique, concentration, temps de contact),
  - un matériel de nettoyage et désinfection adapté et en parfait état d'entretien (lavette, brosse, balai-brosse, ...).
- Faire appel à du personnel formé à cet effet.
- Assurer un nettoyage et une désinfection **réguliers**. Des fréquences sont proposées dans la FBP 1 - "Nettoyage et désinfection".

FBP 1
Nettoyage et désinfection (p 75)

FBP 4
Plans de travail et matériels (p 89)

Conception :

- Veiller à ce que les surfaces en contact direct avec les aliments (couteaux, plans de travail, machine à peler, écailleur, paire de ciseaux, ...) soient en bon état, faciles d'entretien et que le matériau soit adapté au contact alimentaire.
  Remarque : Lors d'un achat, une déclaration d'attestation de conformité aux dispositions concernant les objets aptes au contact alimentaire accompagne l'équipement.
- Lors de l'achat de matériel, choisir des équipements facilement nettoyables (par exemple équipements démontables).
  Remarque : certains équipements portent un marquage NF-HA (Norme Française Hygiène alimentaire) ou NF-HSA (Hygiène Sécurité Aptitude à l'emploi) qui assurent l'utilisateur d'une construction adaptée à l'alimentaire (matériaux conformes, faciles à nettoyer, ...).

3

Environnement de travail

Objectif : *Eviter que l'environnement de travail ne soit une source de contamination indirecte (toilettes, fenêtres, tuyauteries, zone à l'aplomb des postes de travail, poubelles, ...).*

Art. 3 : "1. Les locaux (...) doivent être propres et en bon état d'entretien. Ils ne doivent pas entraîner par les activités qui s'y exercent, un risque de contamination des aliments. 2. Par leur conception, leur dimension, leur construction et leur agencement, ces locaux doivent permettre la mise en oeuvre de bonnes pratiques d'hygiène (...)"
Art. 16 : "(...) les déchets alimentaires non susceptibles d'une récupération et les autres déchets non alimentaires :
a)(...)ne doivent pas être stockés dans une zone où sont entreposées des denrées alimentaires. Des dispositions appropriées doivent être prises pour l'élimination et le stockage des déchets et autres matières.
b) Doivent être déposés dans des conteneurs étanches, dotés d'une fermeture, ou tout autre moyen satisfaisant au regard de l'hygiène. Ceux-ci doivent être conçus de manière adéquate, régulièrement entretenus et faciles à nettoyer et à désinfecter. En aucun cas les déchets produits au cours des opérations sur les aliments ne doivent être jetés à même le sol. Des dispositions adéquates doivent être prévues pour stocker et éliminer dans des conditions d'hygiène, les substances et déchets, alimentaires ou non, dangereux, qu'ils soient solides ou liquides."
(AM du 9 mai 1995).

	Pour plus d'informations	Eléments de surveillance

Déchets et poubelles :

- Stocker les poubelles de voirie à l'extérieur de l'établissement ou dans un local réservé à cet effet.
- Les poubelles présentes à proximité des postes de travail doivent être réservées à cet usage et maintenues propres.
- Éliminer au fur et à mesure les déchets du poste de travail vers un récipient situé à proximité puis vers les poubelles.

Environnement de travail :

- Entretenir les zones à l'aplomb des postes de travail (état des peintures, des carrelages, des étagères, des joints, ...).
- Maintenir les tuyauteries en bon état d'entretien et les isoler par un coffrage lorsqu'elles sont une source de contamination par condensation.
- Travailler les produits sensibles (produits préparés ou cuits, ...) à l'écart des zones de contamination.
- Disposer d'un système d'évacuation des eaux usées bien entretenu.

FBP 3
Lutte contre les insectes et les rongeurs (p 87)

FBP 24
Gestion des déchets et des poubelles (p 68)

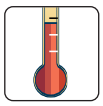
4

Point clef N° 4

Réception des matières premières

Objectif : *Limiter la contamination des produits entrant dans l'entreprise.*

Art. 26 : "Les responsables des établissements (...) ne doivent accepter aucun ingrédient, matière première, produit intermédiaire ou produit fini dont ils savent ou auraient pu estimer (...) qu'ils sont contaminés par des parasites, des micro-organismes pathogènes, par des substances toxiques ou qu'ils contiennent des corps étrangers, de manière qu'ils resteraient impropres à la consommation même après le triage et les autres opérations de préparation ou de transformations hygiéniquement réalisées". (AM du 9 mai 95)

	Pour plus d'informations	Eléments de surveillance
• Vérifier la présence d'une marque sanitaire. • Vérifier dès réception et lors de l'utilisation des produits : ➜ l'état des produits : aspect, couleur et odeur, ➜ l'état des emballages et des conditionnements, ➜ les dates limites de consommation (DLC) ou d'utilisation optimale (DLUO) des denrées. • Vérifier à réception que les conditions de transport permettent : ➜ de transporter hygiéniquement les produits (propreté du camion ou de l'équipement, propreté du livreur, séparation des produits), ➜ de maintenir les produits aux températures requises (vérifier la nature de l'équipement de transport, la température du véhicule, la qualité du glaçage et/ou la température des produits). En cas d'anomalies, émettre des réserves écrites sur le bon de livraison ou la facture et, éventuellement, refuser la marchandise. Pour information, il est rappelé que, selon l'arrêté du 29 décembre 1992 portant réglementation des conditions d'hygiène applicables dans les lieux de vente en gros des produits de la pêche (annexe 2 I) la vente des produits des familles suivantes est interdite : Tetraodontidae, Molidae, Diodontidae, Canthigasteridae.	 ***FBP 1*** *Réception des produits frais (p 33)* ***FBP 1 et 2*** *(p 95 et 97)* ***Annexe n°1*** *"Critères de fraîcheur"*	 

Pour aller plus loin :

En fonction des volumes et des formes d'activités, des analyses bactériologiques ou chimiques peuvent être mises en œuvre sur des échantillons à réception.

Rangement rationnel

Objectif : *Eviter les contaminations croisées entre produits de niveaux de contamination différents lors du stockage, de l'exposition ou du transport des denrées en assurant un rangement rationnel dans les enceintes.*

Art. 8 : "1. Toutes les matières premières, les ingrédients, les produits intermédiaires et les produits finis doivent être stockés, emballés, exposés et remis au consommateur dans des conditions évitant toute détérioration et toute contamination susceptibles de les rendre impropres à la consommation humaine ou dangereux pour la santé. En particulier, sont interdits dans les locaux où s'exercent les activités l'entreposage des denrées à même le sol et la présence d'animaux familiers.
2. Toutes précautions sont prises pour que les aliments présentés non protégés soient à l'abri des pollutions pouvant résulter de la proximité du consommateur ou des manipulations de sa part". (AM du 9 mai 1995).

Séparer les …	Des …
Produits crus	Produits cuits
Cartons	Produits nus
Produits élaborés	Produits entiers
Produits conditionnés	Produits nus

- Stocker, exposer ou transporter les produits de niveaux de contamination différents (cf tableau ci-dessus),
  - ➜ soit dans des enceintes différentes,
  - ➜ soit dans une même enceinte à condition de ranger avec soin les produits et/ou de les protéger (films, caisses plastiques munies de couvercle, ...).

  Remarque : Les produits filmés ou fermés seront préalablement bien refroidis.

  - assurer une spécialisation des zones de rangement
  C'est-à-dire ranger toujours aux mêmes endroits les mêmes produits.

  - choisir des emplacements afin d'éviter toute contamination par égouttage ou par contact.
  Ne pas placer un produit contaminant au dessus d'un produit plus sensible.
  Par exemple : Ne pas placer les céphalopodes au dessus des autres produits. Ne pas stocker de produits nus, crus ou cuits, sous des produits qui sont susceptibles de s'égoutter.
  Ne pas mettre en contact direct des produits de niveaux de contamination différents.

  - choisir des emplacements selon les caractéristiques de l'installation
  Choisir de préférence les endroits les plus froids pour les produits sensibles.

- Ne pas surcharger les installations :
  - ➜ adapter la capacité en froid à l'activité de l'entreprise,
  - ➜ adapter la fréquence et le volume des approvisionnements à son volume de froid.

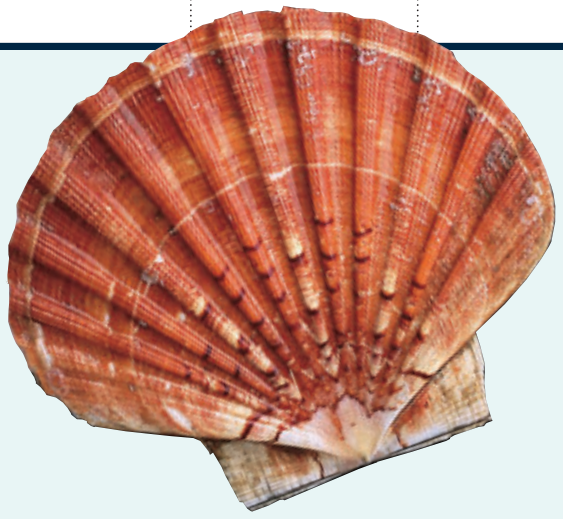
Pour plus d'informations

FBP 2
Stockage au froid positif (p 35)

FBP 17
Exposition des produits à la vente (p 53)

FBP 21
Transport des denrées (p 63)

Eléments de surveillance



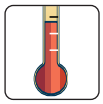
Maîtrise du froid

Objectif : ***Eviter que les germes présents ne puissent se multiplier jusqu'à des niveaux inacceptables pour la santé du consommateur, lors du stockage, du transport ou de l'exposition des produits en les maintenant aux températures requises.***

Art. 10 : "(...) les produits (...) doivent être conservés à des températures limitant leur altération et plus particulièrement le développement des micro-organismes pathogènes ou la formation de toxines à des niveaux susceptibles d'entraîner un risque pour la santé. (...)". (AM du 9 mai 1995).

Produits	Températures de stockage
Produits surgelés	-18°C
Poissons, crustacés, mollusques autres que vivants	0 °C à 2°C sur glace fondante
Produits fumés, saumurés non stables, cuits	4°C
Crustacés et coquillages vivants	5°C à 15°C (recommandation)
Produits préemballés *Remarque : les informations concernant l'identification du produit doivent être conservées durant toute la durée de sa détention, même après ouverture du conditionnement.*	Températures fixées par le conditionneur

Nota Bene : A la présentation : température de la glace fondante permettant une température à cœur jusqu'à 4°C pour les poissons, crustacés, mollusques autres que vivants.

	Pour plus d'informations	Eléments de surveillance
• **Maintenir les installations de froid en bon état de fonctionnement** - Contrôler l'état des joints, le givrage, la température, l'humidité ..., - Contrôler quotidiennement la température des installations de froid positif à l'aide d'un thermomètre, - Entretien, réglages, ... En cas d'intervention sur les installations, conserver les fiches d'intervention remises par le frigoriste. *Remarque : le frigoriste doit être inscrit auprès de la préfecture.*	*FBP 2* *Stockage au froid positif (p 35)*	
• **Maintenir la chaîne du froid sur les produits pendant le transport, le stockage et l'exposition :** - Réduire toute attente hors du froid : disposer les produits au froid immédiatement après réception ou après préparation, - Utiliser un équipement de transport des denrées (véhicule ou emballage) en parfait état de propreté et permettant de maintenir les produits aux températures requises.	*FBP 3* *Stockage au froid négatif (p 37)*	
• **Assurer une bonne gestion des étals :** ➜ **Recouvrir l'étal d'un lit de glace.** Moduler l'épaisseur en fonction de la saison, des caractéristiques du matériel (vitrine réfrigérée,...),... ➜ **Maintenir la quantité de glace constante** tout au long de l'exposition des produits. Ne pas hésiter à reglacer régulièrement dans la journée. ➜ **Poser** les poissons et céphalopodes directement sur un lit de glace, même si l'étal est réfrigéré. ➜ **Placer** les langoustines "glacées" sur glace. ➜ **Etaler au maximum les produits** sur la glace ou le parchemin pour améliorer le contact avec la glace. ➜ **Placer les produits à l'abri du soleil.** ➜ **Sortir les produits** au fur et à mesure des besoins. Trancher de préférence les produits à la demande, au fur et à mesure des besoins. Sinon, ne présenter les tranches qu'en quantité réduite, en fonction des besoins du service.	*FBP 14* *Cuisson et refroidissement (p 49)* *FBP 17* *Exposition des produits à la vente (p 53)* *FBP 21* *Transport des denrées (p 63)*	

7 Gestion des stocks

Objectif : *Éviter que la durée et les conditions de stockage ne permettent un développement trop important des germes dans les produits périssables.*

Art. 10 : "(...) les produits (...) doivent être conservés à des températures limitant leur altération et plus particulièrement le développement des micro-organismes pathogènes ou la formation de toxines à des niveaux susceptibles d'entraîner un risque pour la santé. (...)". (AM du 9 mai 1995).

	Pour plus d'informations	Eléments de surveillance
• **Assurer une bonne rotation** des stocks des produits périssables. • **Adapter les volumes et la fréquence d'approvisionnement** à l'activité et aux capacités de stockage de l'entreprise. • **Vérifier, à réception et avant utilisation, les dates limites** si elles existent et les conditions de stockage des produits périssables conditionnés : - Stocker à la température requise par le produit, - Éliminer les produits dont la DLC est dépassée, - Ne pas commercialiser les produits dont la DLUO est dépassée, - Conserver l'étiquetage sur lequel figurent les dates et origines des produits même après déconditionnement, jusqu'à la vente. Lorsqu'il n'y a pas de dates limites, vérifier l'état de fraîcheur des produits et retirer de la vente les poissons déclassés en catégorie non admis et les coquillages et crustacés destinés à être vendus vivants mais qui sont morts. • **Déconditionner la quantité nécessaire** au fur et à mesure des besoins, et stocker la partie non utilisée aux températures requises.	*FBP 2* *Stockage au froid positif (p 35)* *FBP 3* *Stockage au froid négatif (p 37)* *FBP 5* *déstockage, désemballage, déconditionnement (p 39)*	

Produit non commercialisable :
DLC dépassée

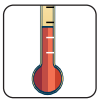
Opérations spécifiques

Objectif : ***Des opérations telles que la congélation, la décongélation, la cuisson et le refroidissement, le fumage, le salage, le séchage et le marinage nécessitent des précautions particulières afin de garantir la qualité hygiénique des produits.***

Art. 11 : "Lorsque les denrées doivent être conservées ou servies à basse température, elles doivent être réfrigérées aussitôt après le dernier stade du traitement thermique ou, en l'absence de traitement thermique, après le dernier stade d'élaboration. Les produits sont ensuite immédiatement maintenus aux températures de réfrigération mentionnées (...). Le réchauffement des denrées réfrigérées en vue de leur consommation doit s'effectuer rapidement en vue d'assurer la sécurité alimentaire.
Art. 12 : "La décongélation des aliments congelés doit être effectuée à l'abri des contaminations : à l'occasion de la cuisson ou du réchauffage du produit prêt à consommer ; dans une enceinte réfrigérée à une température comprise entre 0°C et +4°C ou par tout autre méthode conforme (...)". (AM du 9 mai 1995).

	Pour plus d'informations	Eléments de surveillance
• Pour les activités de : ➜ Congélation des produits,, ➜ Décongélation, ➜ Cuisson et Refroidissement, ➜ Salage, Séchage, Fumage, ➜ Marinage se reporter aux Fiches de Bonnes Pratiques correspondantes. Il est conseillé de se référer en complément au Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène Traiteur.	*FBP 13* *Congélation et décongélation (p 47)* *FBP 14* *Cuisson et refroidissement (p 49)* *FBP 25* *Salage, séchage, fumage (p 70)* *FBP 26* *Marinage (p 71)*	

Eléments de surveillance

Symbole	Signification
	Surveillance du nettoyage et de la désinfection
	Surveillance du lavage des mains
	Formation et savoir-faire professionnel
	Contrôle sensoriel
	**Contrôle des températures**
	Contrôle des durées
	Entretien et maintenance des équipements
	Prévention et lutte contre les nuisibles
CF	**Critères de fraîcheur**

Les éléments simples de surveillance proposés dans le Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène Poissonnier détaillant ont pour objectif **d'apporter la preuve que le professionnel maîtrise parfaitement l'application du système dans son entreprise.**
Cette fiche a pour objet de les décrire et d'expliciter leurs modalités de mise en oeuvre.

Il s'agit d'éléments simples **proposés à titre indicatif** dans le GBPH Poissonnier détaillant. Chaque professionnel peut s'y référer et/ou développer d'autres types d'outils correspondant à des "autocontrôles" simples c'est-à-dire à des contrôles réalisés par le professionnel lui-même.

A ce propos, il est important de **ne pas confondre autocontrôle et contrôle en général avec analyses microbiologiques.** Si ces dernières s'inscrivent dans un ensemble de moyens possibles, l'un des objectifs du Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène est de proposer d'autres éléments de surveillance simples et pertinents.

Lorsque le nombre de personnes travaillant dans l'entreprise le nécessite, le **nom des différents responsables** des contrôles seront désignés dans les fiches suivantes.

Surveillance du nettoyage et de la désinfection

La surveillance du nettoyage et de la désinfection est assurée par l'application des éléments suivants :

- Désigner un ***responsable de l'exécution*** du nettoyage et de la désinfection : _____
- Ce responsable veille à la bonne réalisation du nettoyage et de la désinfection, à l'état et à la disponibilité de l'équipement de nettoyage et désinfection. Il signale toute anomalie au chef d'entreprise.
- Acquérir les fiches techniques des produits de nettoyage et désinfection. Ces fiches sont obtenues sur simple demande auprès du fournisseur ou du représentant, qui est en devoir de les fournir. Conserver ces fiches dans l'entreprise.
- Mettre en place une affiche expliquant :
  - les étapes d'un nettoyage et d'une désinfection efficaces,
  - le mode d'emploi des produits utilisés (TACT : température, action mécanique, concentration du produit, temps de contact.),
  - le type de surfaces à nettoyer et désinfecter,
  - les fréquences à respecter.
- Effectuer un contrôle visuel du nettoyage et de la désinfection : rangement correct, absence de souillures..
  Fréquence : ***Quotidienne***
  Resposable : ***Le chef d'entreprise ou une personne désignée*** _____

Pour aller plus loin :

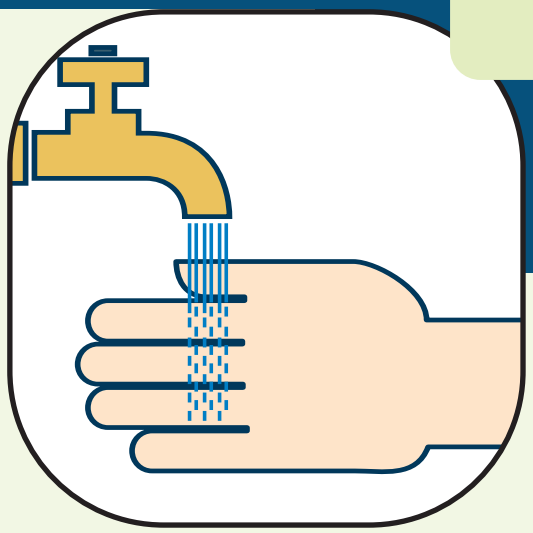
Des contrôles microbiologiques de surface peuvent être effectués :
Responsable : *le chef d'entreprise (ou une personne désignée*

_____

Fréquence : *L'efficacité du nettoyage et de la désinfection peut être testée :*
- *lors de la mise en oeuvre initiale du Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène, pour valider la méthode de nettoyage et désinfection utilisée,*
- *ou lors de la modification de la méthode de nettoyage et désinfection (changement de produits, ...),*
- *ou lorsqu'un premier contrôle a donné un mauvais résultat.*

Méthode :
Ces contrôles peuvent être réalisés par un laboratoire d'analyse, ou par le professionnel lui-même à l'aide d'un kit de lames de surfaces adapté.
L'obtention de mauvais résultats doit conduire à rechercher une amélioration de la méthode de nettoyage et désinfection.

Surveillance du lavage des mains



La surveillance du lavage des mains est assurée par l'application des éléments suivants :

- Mettre en place une affiche rappelant :
  - les étapes essentielles d'un lavage des mains efficace,
  - les "fréquences" (à la reprise du travail, à la sortie des toilettes, après manipulation des caisses.
- Mettre en place une affiche à la sortie des toilettes pour rappeler l'importance du lavage des mains.
- Surveiller l'approvisionnement correct des points de lavage des mains :
  Fréquence : ***Tous les matins et en cours de journée***
  Responsable : ***Désigner un responsable de la surveillance et de l'approvisionnement*** _____

  Il avertira le chef d'entreprise en cas d'anomalies constatées.
  Les points de lavage des mains doivent être équipés de : savon liquide, brosse propre, système d'essuyage à usage unique (comme du papier à usage unique) et poubelle pour recevoir les papiers.

Formation et savoir-faire professionnel

Rappel : l'arrêté du 9 mai 1995 précise dans son article 7 : " (...) les personnes qui manipulent (...) les aliments (...) disposent le cas échéant, selon leur activité, d'une formation renouvelée en matière d'hygiène des aliments". Cette formation initiale et continue, ainsi que la pratique quotidienne de tout professionnel lui permettent d'acquérir un savoir-faire, garant de la maîtrise de certaines opérations.

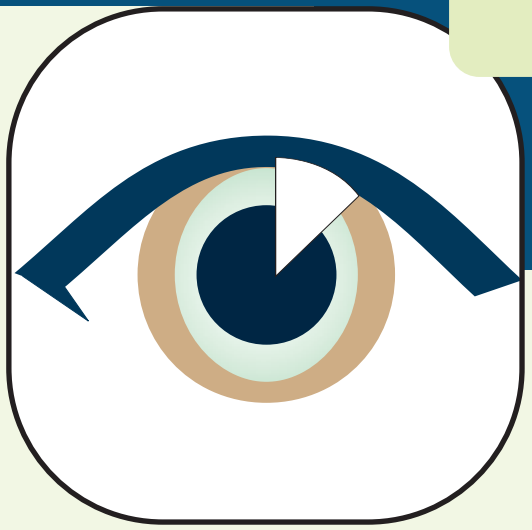
- Mettre à disposition des manipulateurs :
  - le Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène,
  - et éventuellement des livrets, ou fiches, ou affiches d'information sur l'hygiène.

- Conserver toutes les attestations des stages suivis par le chef d'entreprise ou son personnel. Des copies pourront éventuellement faire l'objet d'un affichage.
  Remarque : Le chef d'entreprise doit s'assurer de la qualité de la formation dispensée en se renseignant auprès du Centre Local d'Action Qualité ou de son Organisation Professionnelle.

- Le professionnel est **capable d'expliquer** :
  - comment **l'organisation du travail** permet d'éviter la contamination croisée entre les produits, entre les produits et leur environnement, ...
  - comment **l'organisation du stockage** permet d'éviter les contaminations croisées (rangement des dernières denrées livrées étiquette en vue, derrière les produits déjà en stock).
  - comment **l'organisation de la vente, du transport,** permet d'éviter les contaminations croisées, de maintenir les produits à température requise.
  - comment il apprécie la bonne réalisation de certaines opérations (appréciation de la cuisson, ...) ou la qualité des produits : état, couleur, ...

Photo : ECP

Contrôles sensoriels



La surveillance de certaines opérations est assurée par la mise en oeuvre de contrôles faisant appel aux 4 sens : vue, odorat, toucher, goût.

• **Contrôles à chaque réception :**

Désigner un responsable des contrôles à réception : _____

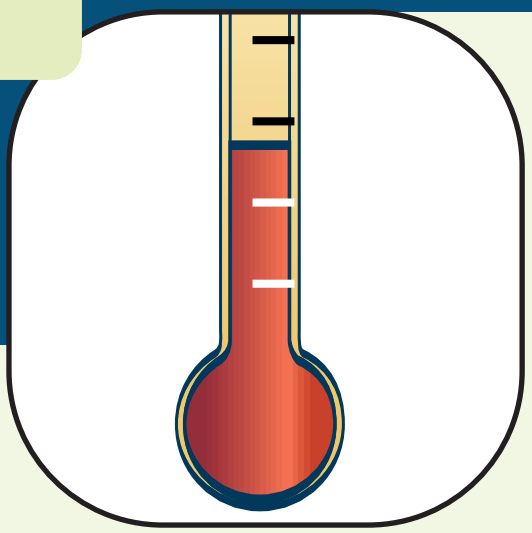
Il prendra les dispositions nécessaires en cas d'anomalies.

- Contrôler la présence d'une marque sanitaire sur les denrées ou sur les documents d'accompagnement,
- Contrôler l'état de fraîcheur des produits : aspect, odeur, couleur, humidité (cf annexe n°1 "critères de fraîcheur"),
- Contrôler l'intégrité des conditionnements des produits sous-vide, l'aspect des emballages (propreté, intégrité),
- Contrôler les dates (DLC et DLUO) et les indications de l'étiquetage,
- Contrôler l'absence de signes de décongélation,
- Contrôler visuellement la propreté du camion et la tenue du livreur.

• **Contrôles systématiques en cours de travail :**

Les manipulateurs sont responsables des contrôles effectués sur les produits qu'ils travaillent.

- Contrôler le rangement et la propreté des chambres froides, des lieux de stockage,
- Contrôler que les produits réfrigérés ne restent pas inutilement à température ambiante,
- Contrôler les DLC et DLUO des produits avant utilisation,
- Contrôler les produits sous vide avant utilisation (absence de fuites, soudure parfaite, produit adhérent au sac, ...),
- Contrôler l'aspect (coupe, couleur, odeur, ...) des produits avant utilisation,
- Contrôler l'aspect des produits en fin de cuisson (changement de texture et/ou de couleur).



Contrôle des températures

La surveillance de la bonne maîtrise du froid est assurée par le contrôle des températures :

- **Responsable :**
  Désigner un responsable des contrôles des températures :
  - de stockage _____
  - d'exposition en vitrine _____

  En cas d'anomalies, ils préviennent le chef d'entreprise ou un responsable désigné _____

- **Matériel :**
  - Mettre à la disposition des manipulateurs un thermomètre et/ou une sonde thermique.
  - Disposer des thermomètres dans les chambres froides, de manière à ce qu'ils soient aisément visibles. Remarque : il est possible de choisir un thermomètre minima- maxima, afin de permettre d'observer des éventuels écarts de températures en cours de fonctionnement.
  - Les chambres froides négatives de plus de 10 m3 doivent comporter un thermomètre enregistreur.

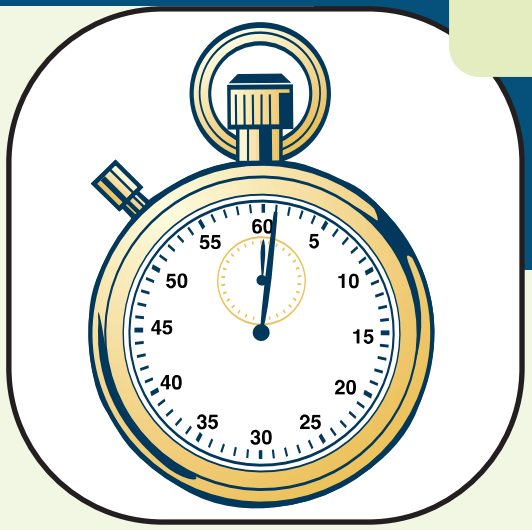
- **Fréquence :**
  - Les contrôles de températures sont effectués aux étapes suivantes :

    Stockage :
    Contrôler quotidiennement la température des chambres froides positives et négatives.

    Transformation :
    Contrôler la température atteinte au cours de la cuisson lorsque tout autre critère (savoir faire professionnel, contrôle sensoriel, ...) s'avère insuffisant.

    Exposition :
    Contrôler quotidiennement la température des meubles de vente équipés.
  - Déterminer les zones les plus froides des chambres froides. Pour cela, placer un thermomètre dans un pot avec de l'eau ou dans une denrée pendant au moins 15 à 20 minutes aux endroits à tester (attendre que la température se stabilise).

Contrôle des durées



L'efficacité de certaines opérations est assurée par un contrôle de leur durée :

- Mettre à disposition des manipulateurs un minuteur et/ou une horloge.
- Contrôler la durée des opérations signalées dans les Fiches de Bonnes Pratiques :

  - ***Responsable :*** Désigner les responsables des contrôles de durées. Chaque manipulateur est responsable des contrôles effectués sur les produits qu'il travaille.

  - ***Fréquences :***

    Cuisson : Pour chaque cuisson, lorsque le contrôle sensoriel s'avère insuffisant.

    Désinfection : A chaque désinfection, contrôler le temps de contact.

Entretien et maintenance des équipements

Afin d'optimiser le fonctionnement des équipements (installations de froid positif et négatif en particulier) et d'en prévenir les dysfonctionnements, il est **indispensable de veiller à leur entretien régulier**.

L'entreprise a le choix entre :
- **prendre en charge elle-même** l'entretien et la maintenance de ses équipements ou
- **sous-traiter** le suivi à un prestataire de service, avec lequel elle engage une relation contractuelle.

Dans ce contexte, le professionnel peut avoir recours à plusieurs outils susceptibles de témoigner de l'entretien et de la maintenance efficaces des équipements :

Au sein de l'entreprise :

il peut être utile de définir précisément la marche à suivre pour l'entretien et la maintenance des équipements présents et qui exigent un suivi régulier.

- Consulter et conserver les notices techniques fournies par les constructeurs d'équipements.

- Mettre en place, si besoin, des documents affichés (à proximité des équipements concernés), dans lequel le professionnel pourra définir :
  - la nature des équipements qui justifient ce suivi,
  - les **conditions d'utilisation** (dans le cas d'équipements d'usage délicat),
  - **la nature et la fréquence des contrôles et traitements à effectuer** (étalonnage des appareils de mesure, des thermomètres en particulier, graissage, changement de filtres, vidanges,...),
  - les produits éventuellement recommandés (protocole d'utilisation, précautions d'usage,...).

- **Désigner un responsable** chargé de veiller à la réalisation des opérations : _____

Contrats de maintenance :

Le suivi régulier des équipements (en particulier des installations de froid) par un technicien compétent (frigoriste en l'occurrence) fournit une bonne **garantie d'efficacité**. Dans ce cadre, le professionnel a tout intérêt à négocier et à **obtenir des éléments écrits certifiés décrivant la nature des prestations et les conditions d'intervention du prestataire**.

Prévention et lutte contre les nuisibles

L'entreprise a le choix entre :

- **prendre en charge elle-même** la prévention et la lutte contre les nuisibles ou
- **sous-traiter** le suivi à un prestataire de service, avec lequel elle engage une relation contractuelle.

Au sein de l'entreprise, la première démarche consiste à avertir le personnel de la nécessité d'être attentif aux signes de présence de nuisibles et de les signaler sans délai. Le contrôle visuel permanent est le premier moyen d'évaluer l'efficacité des moyens mis en œuvre.

Au sein de l'entreprise :

il peut être utile de définir précisément la marche à suivre pour la prévention et la lutte contre les nuisibles :

- **Consulter et conserver les fiches techniques** concernant les produits de désinsectisation ou de dératisation employés.

- **Mettre en place, si besoin, des documents** (affichés ou non) dans lequel le professionnel pourra définir :
  - la fréquence éventuelle des traitements préventifs,
  - la nature et le mode d'application des produits insecticides et raticides (les consignes pourront insister sur les précautions à prendre pour la manipulation et l'application de ces substances).

- **Désigner un responsable** chargé de veiller à la réalisation des opérations _____

Contrats avec un prestataire :

La prévention et la lutte contre les nuisibles effectuées par un technicien compétent fournissent **une bonne garantie d'efficacité**. Dans ce cadre, le professionnel a tout intérêt à négocier et à **obtenir des éléments écrits certifiés décrivant la nature des prestations et les conditions d'intervention du prestataire.**

Notes personnelles

Fiches de **bonnes pratiques** *"Opération"*

Notes personnelles

Réception des produits frais

DANGERS	MOYENS DE MAITRISE	FBP	Eléments surveil.

Contamination

• Les produits peuvent être contaminés à l'origine par des micro-organismes et/ou des toxines et/ou des nématodes (anisakis) …
(exemples : coquillages contaminés par des bactéries pathogènes provenant du milieu aquatique, produits contaminés par des phycotoxines, ...) ou être des produits naturellement à risque (coquillages filtreurs, ...).

Afin de prévenir ce danger :

- **Vérifier** la présence d'une **marque sanitaire** sur les emballages et les conditionnements des produits ou, lorsque les produits ne sont pas conditionnés (exemple caisse de criée), sur les documents d'accompagnement.
  Pour les produits provenant de centres d'expédition de coquillages, de marchés de gros, grossistes, d'entreprises de mareyage, la marque sanitaire est formée de 3 éléments :
  - Partie supérieure : F ou FRANCE
  - Partie médiane : le numéro d'agrément de l'établissement (7 à 8 chiffres) :
    - n° du département d'implantation (2 chiffres)
    - n° INSEE de la commune (3 chiffres)
    - n° d'ordre de l'établissement (2 à 3 chiffres).
  - Partie inférieure : CE ou CEE.

Remarque : L'approvisionnement doit se faire auprès de mareyeurs agréés ou de criées enregistrées pour les produits de la pêche, auprès de centres d'expédition agréés pour les coquillages. L'approvisionnement direct auprès de pêcheurs n'est pas autorisé.

• Les produits peuvent être contaminés :
- par le manipulateur (mauvaises manipulations ou pratiques, mauvais comportement),
- par l'environnement du lieu de déchargement,
- par les conditionnements utilisés, s'ils sont souillés.

Pour prévenir ces contaminations :

- **Veiller** à une bonne hygiène corporelle et vestimentaire.
- **Ne pas placer** les sacs de coquillages à même le sol du lieu de déchargement.
- **Manipuler** les sacs de coquillages avec précaution pour ne pas casser les coquilles.
  Eviter les chocs.

FBP : 2

- **Ne pas entasser** les caisses ou contenants non fermés.
- **Nettoyer et désinfecter** régulièrement les locaux.
- **Refuser** les produits présentés dans des conditionnements souillés ou émettre des réserves sur les documents d'accompagnement.

FBP : 1

• L'eau de fusion de la glace, l'encre des céphalopodes, l'eau des crustacés et des coquillages peuvent contaminer :
- les autres produits situés à proximité,
- le matériel de transport, le véhicule,
- les mains ou les gants du personnel.

Objectif : éviter toute contamination croisée.

- **Séparer physiquement** les produits de différente nature : produits cuits et crus,...
- Lors du déchargement du véhicule, veillez à placer :
  - les caisses de céphalopodes (poulpes, seiches,...) et des poissons à mucus important (raies,...) en partie inférieure des piles.
  - les caisses de produits en dessous des produits fragiles (produits cuits, coquillages, crustacés,...).

FBP : 1

- **Nettoyer et désinfecter** le matériel de transport et l'intérieur du véhicule après utilisation.
- **Se laver** les mains ou laver les gants.

FBP : 2

Réception des produits frais

DANGERS	MOYENS DE MAITRISE	FBP	Eléments surveil.
Multiplication *De nombreux micro-organismes sont présents à la surface du poisson (peau, branchies, mucus, ...) et dans ses viscères. Il en est de même pour les coquillages (qui filtrent l'eau de mer et retiennent de nombreux micro-organismes dans leurs branchies) et les crustacés. Rapidement après la mort, ces produits vont présenter des signes d'altération.* • Maintenus dans de mauvaises conditions de température et/ou conservés trop longtemps, les produits peuvent être le siège d'une multiplication microbienne. La multiplication des micro-organismes peut entraîner l'altération des produits. • Un temps d'attente long entre la réception et le stockage ou l'exposition des produits peut entraîner une élévation de température qui favorise la multiplication microbienne.	**Afin de prévenir ce danger :** ➔ **S'assurer que les conditions de transport par le fournisseur** sont adaptées au maintien de la température des produits (caisson isotherme, véhicule réfrigéré,...). ➔ **Vérifier l'état de fraîcheur** des produits frais, en particulier concernant l'odeur, le toucher et l'aspect. Refuser les produits frais présentant des signes d'altération ou déclassés en catégorie non admis. ➔ **Vérifier** l'aspect de la glace. ➔ Refuser les produits livrés avec une quantité de glace insuffisante et/ou une température à cœur trop élevée. Si l'organisation de travail ne le permet pas, reglacer. ➔ **Vérifier l'état vivant des crustacés** (réactions réflexes). Refuser les crustacés crus morts (à l'exception des langoustines sous glace) et cuire dès réception les crustacés affaiblis. ➔ **Vérifier l'état vivant des coquillages** et refuser les colis si de nombreux coquillages sont ouverts ou abîmés et s'ils dégagent une mauvaise odeur. **Afin d'éviter l'apparition de ce danger,** dès réception travailler les produits et/ou les exposer à la vente et/ou les stocker immédiatement en chambre froide.	 21 CF CF	

Stockage au froid positif

Le stockage au froid positif permet une meilleure conservation des produits. Une température basse stoppe la multiplication de la plupart des germes, mais ne les détruit pas. Pour limiter au maximum les risques d'altération des produits, le stockage doit être réalisé dans de bonnes conditions d'hygiène.
Selon la capacité de stockage, on parle de chambre froide ou d'enceinte frigorifique.

DANGERS	MOYENS DE MAITRISE	FBP	Eléments surveil.
Contamination • L'eau de fusion de la glace, l'encre de céphalopodes, l'eau des crustacés et des coquillages peuvent contaminer : ➜ les autres produits stockés à proximité, ➜ le matériel (palettes, étagères, ...), ➜ le local de stockage, ➜ les mains ou les gants des manipulateurs.	**Objectif : éviter les contaminations croisées.** ➜ Si l'organisation le permet, **travailler** les poissons dès réception avant de les stocker. ➜ **Respecter les règles de rangement de la chambre froide :** - placer les caisses de gros poissons (raies, ...) et de céphalopodes sur les étagères inférieures, - placer en hauteur les filets de poissons, les crevettes, les produits cuits / fumés, la salaison, - stocker si possible les crustacés et coquillages dans une chambre froide positive différente des poissons et des céphalopodes. Sinon, éloigner le plus possible les produits vivants des ventilateurs. Le stockage en vivier est plus performant et le stockage en chambre froide n'est possible que lorsqu'il s'agit de conserver peu de temps des animaux. ➜ **Ne pas stocker les produits à même le sol.** ➜ **Veiller** à l'évacuation des eaux. ➜ Nettoyer le matériel quotidiennement et nettoyer et désinfecter une fois par semaine. Nettoyer quotidiennement le sol du local. Nettoyer et désinfecter le local (sol, murs, parois, portes, …) après l'avoir vidé une fois par semaine. Prendre toutes les précautions nécessaires pour protéger les denrées lors de ces opérations. ➜ Entretenir les groupes frigorifiques, les ventilateurs,... ➜ **Se laver** les mains ou laver les gants entre les manipulations et plus particulièrement après tout contact avec des produits toxiques ou avariés.	1 1 2	
• Dans le cas particulier du stockage des produits vivants, il y a un risque de contamination par les animaux morts.	**Certaines mesures doivent être prises pour éviter ce risque de contamination :** ➜ **Manipuler** les sacs de coquillages avec précaution pour ne pas casser les coquilles. ➜ **Retirer** les coquillages dont la coquille est brisée. Dans le cas des coquilles St-Jacques et si celles-ci sont vivantes, elles peuvent être décoquillées et vendues à l'état de noix . ➜ **Vérifier** le rangement des huîtres : les huîtres doivent être conditionnées valves creuses en dessous, en couches successives. ➜ **Recouvrir** les bourriches d'huîtres d'un linge propre et humide et éviter l'utilisation et surtout la réutilisation d'algues. ➜ **Placer les crustacés vivants en vivier ou en chambre froide positive** dans des caisses protégées. ➜ **Ne pas conserver** les produits vivants au contact direct de la glace. ➜ **Eviter les écarts importants de température** entre l'exposition à la vente et le stockage qui peuvent occasionner la mort des animaux. ➜ **Remarque :** les coquillages gèlent à une température inférieure à –5 °C et la coquille Saint Jacques à –2 °C.		

Suite du tableau ➜

Stockage au froid positif (suite)

DANGERS	MOYENS DE MAITRISE	FBP	Eléments surveil.

Multiplication

• La multiplication des micro-organismes à l'origine de l'altération des produits peut résulter :

- d'une conservation des produits à des températures trop élevées,
- d'une conservation trop longue des produits,
- d'une mauvaise utilisation de l'installation de froid,
  - si la capacité de l'installation est insuffisante par rapport à la quantité de produits stockés. La température de conservation requise ne peut pas être atteinte.
  - si de grandes quantités de produits chauds sont introduites dans l'enceinte réfrigérée.
- d'un dysfonctionnement de l'installation (joint de porte défectueux, défaut d'isolation, surchauffe du groupe,...).

Objectif : limiter la multiplication des microorganismes.

- **Respecter les températures** de stockage des produits :
  - **entre 0 et 2°C** sur glace fondante pour les poissons, crustacés, mollusques autres que vivants,
  - **2°C** maximum pour les produits préparés (filets, joues, tranches, ...),
  - **de 5°C à 15°C** pour les crustacés et coquillages vivants, s'ils sont stockés dans une chambre froide différente de celle des poissons et céphalopodes. Sinon les placer en chambre froide dans des caisses protégées, sur une source d'humidité qui n'engendre pas de contamination.
  - ou autre selon indication du fournisseur.
- **Eviter** les ouvertures trop longues et trop fréquentes de la porte des chambres froides. En période estivale, installer par exemple un rideau plastique à l'entrée pour limiter les déperditions de froid.
- **Reglacer** les produits stockés si nécessaire.
- **Assurer une bonne gestion des stocks :**
  - effectuer les achats en fonction des besoins,
  - respecter la règle du "premier entré, premier sorti".
- **Vérifier quotidiennement** l'évolution et l'état des produits stockés.
  Eliminer les produits présentant des signes d'altération.
- **Eliminer les produits périmés.**
- **Adapter** la taille de l'installation au volume de produits à stocker.
- **Refroidir** les produits avant leur introduction dans l'enceinte réfrigérée.
- **Contrôler quotidiennement** la température de la chambre froide positive avec un thermomètre.
- **Entretenir** les installations de froid.

14

1

En cas de panne :

- Reglacer si nécessaire,
- Eviter l'ouverture des portes,
- Utiliser ou vendre les produits au plus vite.

Stockage au froid négatif

Le stockage à température négative inhibe la multiplication des microorganismes et permet ainsi d'augmenter la durée de conservation des produits surgelés et congelés. Ces produits sont stabilisés par le froid : leur qualité bactériologique est maintenue mais ***en aucun cas améliorée****. Même à ces températures, certaines réactions biochimiques ont lieu (oxydation des graisses) : les durées de conservation sont donc limitées.*
Il existe deux types de matériel de stockage : à froid ventilé ou à froid statique.Le stockage peut se faire dans des chambres froides négatives ou dans des meubles de vente au détail, ouverts ou fermés (FBP n°18).

DANGERS	MOYENS DE MAITRISE	FBP	Eléments surveil.
Contamination • Les produits peuvent se contaminer entre eux (contaminations croisées entre produits conditionnés et produits nus, entre produits cuits et crus, ...) ou être contaminés par le matériel de stockage, l'installation.	**Objectif : éviter les contaminations croisées.** ➜ Ne stocker que des produits conditionnés déjà congelés. En cas de besoin de reconditionnement de produits déjà congelés, indiquer ou reporter toute indication utile : DLUO, nature, origine du produit, marque de salubrité, numéro de lot et conserver l'étiquette d'origine correspondante. ➜ Ne pas introduire d'emballages souillés dans l'enceinte. ➜ **Nettoyer et désinfecter** régulièrement l'installation et le matériel de stockage.	 1	
Multiplication • Toute augmentation de température de stockage fragilise l'aliment et l'expose à un développement de germes lors de la décongélation. Elle peut résulter : ➜ d'un dysfonctionnement de l'installation, ➜ d'une mauvaise utilisation de l'installation, ➜ de l'ouverture intempestive ou durable des portes des enceintes.	**Objectif : maintenir les produits à une température -18°C** *(ou à la température indiquée sur l'étiquetage).* ➜ **Vérifier quotidiennement** la température des installations. *Remarques : pour les installations supérieures à 10m³, un enregistrement automatique de la température de l'air est obligatoire.* *Pour les meubles de vente au détail, l'indication de la température de l'air (au moyen d'un thermomètre ou d'un enregistreur de température) doit être visible par le consommateur. Dans le cas des meubles ouverts, un thermomètre placé au plus près de la ligne de charge maximale doit indiquer la température au retour d'air.* ➜ **En cas de besoin :** - dégivrer - ne pas réutiliser l'eau de dégivrage, - assurer la maintenance par un frigoriste qualifié (joints, thermostat, réglages, ...). ➜ **En cas de panne :** - ne pas ouvrir les portes, - si la panne est inférieure à la durée d'autonomie du matériel, conserver les denrées stockées. - au-delà, selon leur état, utiliser si possible les aliments décongelés ou transformer les rapidement, - sinon, éliminer les produits, - ne pas recongeler les produits décongelés. ➜ Adapter la fréquence et le volume des approvisionnements aux capacités de stockage et inversement. ➜ Ranger de façon méthodique (zones différentes par famille de produits, ...) afin de limiter le temps d'ouverture. ➜ Eviter les ouvertures trop longues et trop fréquentes. Il est possible par exemple de prévoir en période estivale un rideau plastique à l'entrée pour limiter les déperditions de froid.		
• Lorsque la durée de stockage est trop longue, les denrées sont susceptibles de s'altérer (oxydation des graisses, modification de couleurs, ...).	**Pour éviter cette altération :** ➜ Assurer une bonne gestion des stocks, en particulier respecter la règle du "premier entré, premier sorti", ➜ Eliminer les produits périmés. *Remarque : les poissons "gras" se conservent moins longtemps que les poissons "maigres".*		

Vivier d'eau de mer et d'eau douce

DANGERS	MOYENS DE MAITRISE	FBP	Eléments surveil.

Contamination

• Le maintien des animaux en vivier peut conduire à leur contamination si ce dernier n'est pas parfaitement entretenu et/ou si les conditions d'environnement (qualité de l'eau, température, ...) ne sont pas maîtrisées.

Pour prévenir ces dangers,

- **Retirer les animaux morts.**
- Assurer une **bonne oxygénation** de l'eau.
- **Maintenir la température de l'eau à 13°C** pour les viviers d'eau de mer et à **15°C** pour les viviers d'eau douce (adapter en fonction des espèces).
- **Ajouter** de l'eau potable et/ou du sel quand la salinité tombe au dessous de 25g/l pour les viviers d'eau de mer.
- **Laver la mousse sur le filtre à l'eau claire une fois par mois.**
- **Régénérer ou remplacer les filtres et les charbons actifs** au moins à chaque opération de nettoyage et désinfection du vivier.
- **Nettoyer régulièrement les viviers.** Il est recommandé d'adapter la fréquence de nettoyage au nombre d'heures maximum d'utilisation (données fournies par l'installateur). La survie des produits marins et des crustacés en vivier dépend essentiellement des paramètres : température, salinité, oxygène dissous, azote ammoniacal et nitrite (avec une variabilité réelle de la sensibilité des différents animaux liée à leurs conditions physiologiques et aux paramètres chimiques de l'environnement) qu'il est par conséquent intéressant de maîtriser.
- **Assurer la désinfection de l'eau recyclée,**
- **Vérifier la qualité alimentaire du sel utilisé** pour réguler la salinité de l'eau ou reconstituer l'eau de mer.

Remarque : *cette opération ne concerne pas les coquillages vivants lesquels ne doivent pas être retrempés.*

Pèse sel

1

1

Photo : ProVivers

Déstockage Désemballage Déconditionnement

***Le conditionnement** est l'enveloppe qui est au contact direct de la denrée (film, papier sulfurisé,...). L'emballage est la seconde enveloppe... (caisses, cartons, ...). Après désemballage ou déconditionnement, conserver les informations permettant d'assurer la traçabilité des produits (nature, numéro de lot, établissement d'origine,...).*

DANGERS	MOYENS DE MAITRISE	FBP	Eléments surveil.
Contamination			
• Les emballages sont porteurs de nombreux germes, de poussières,... et peuvent contaminer les plans de travail, les locaux,...	**Au moment du déballage :** ➜ Ne pas déposer les emballages (caisses, cartons,...) : - **sur le plan de travail.** Utiliser par exemple un support (chariot, table,...) réservé à cet effet. Sinon, protéger le plan de travail ou procéder à un nettoyage efficace du plan de travail. - **sur la glace de l'étal.**	1	
• Le conditionnement protège les produits des contaminations extérieures. Un conditionnement détérioré n'assure plus cette fonction.	**Objectif : limiter la recontamination du produit.** ➜ Vérifier l'intégrité du conditionnement lors de la mise en vente. ➜ Retirer de la vente les produits sous vide dont le conditionnement n'adhère plus au produit ou dont le sac est gonflé. Ne pas ouvrir les sacs.		
Multiplication			
• Lors du déstockage de produits réfrigérés ou congelés, une rupture prolongée de la chaîne du froid peut entraîner une multiplication des germes présents dans le produit.	**Objectif : limiter une rupture prolongée de la chaîne du froid.** ➜ Sortir les produits au fur et à mesure des besoins. ➜ Limiter le temps d'attente des produits à température ambiante : - travailler les produits réfrigérés à leur sortie de la chambre froide ou les exposer, - resserrer les produits non travaillés ou non exposés, - décongeler les produits dans des conditions précises.	17 13	

Eviscération

Cette étape concerne les poissons et les céphalopodes. L'éviscération consiste à enlever leurs organes internes (viscères, ouïes, os de seiche,...). Elle permet de les conserver dans de meilleures conditions et est nécessaire avant cuisson sauf pour certains petits poissons (sardines, fritures, rougets barbets,...). Une éviscération précoce limite les risques de développement de l'histamine (thon, espadon, maquereaux,...), de migration parasitaire et de prolifération bactérienne.
Il existe trois méthodes d'éviscération pour les poissons :

- ***par la tête*** *(tacaud, cardine, ...) : le poisson est étêté et les viscères extraits par la tête,*
- ***par la partie ventrale*** *(daurade, grondin, ...) : les viscères sont extraits après incision de la partie ventrale du poisson,*
- ***par les ouïes*** *(bar, merlan, ...) : le poisson n'est pas étêté, les viscères sont extraits par les ouïes.*

Lors de l'opération d'éviscération, le poissonnier dispose ***d'une planche à découper*** *et d'****un couteau*** *ou d'****une paire de ciseaux*** *(éviscération par les ouïes).*

DANGERS	MOYENS DE MAITRISE	FBP	Eléments surveil.
Contamination • De nombreux micro-organismes sont présents à la surface du produit (peau, branchies) et dans les viscères. L'opération d'éviscération est donc très contaminante pour : ➔ le matériel utilisé (couteau, planche,...), ➔ les mains ou les gants du manipulateur.	**Pour prévenir ces contaminations :** ➔ **Eliminer** immédiatement les déchets de la table de travail vers une poubelle avec par exemple une brosse ou une raclette. ➔ **Rincer** le matériel utilisé après éviscération. ➔ **Nettoyer et désinfecter** le matériel en fin de période de travail et aussi souvent que nécessaire. ➔ **Ne pas travailler** les produits à proximité de produits déjà préparés (filets, joues, ...) et surtout des produits cuits. ➔ **Se laver** les mains ou laver les gants régulièrement et aussi souvent que nécessaire.	1 2	
• Une opération d'éviscération mal conduite peut entraîner une contamination de la chair du produit travaillé.	**Pour prévenir ce danger :** ➔ En cas d'éviscération à l'avance, il est recommandé de rincer le produit. Ne pas percer ou répandre les viscères. Sinon, rincer le produit. ➔ **Ne pas couper ou marquer** la chair du poisson avec le couteau d'éviscération ou les doigts. ➔ **Utiliser** un couteau et une planche à découper propres et en bon état. ➔ **Veiller** à une bonne hygiène du personnel.	2	
• Certaines espèces de poissons, surtout le cabillaud, le merlu et le lieu sont des hôtes habituels de parasites (Anisakis,...) situés préférentiellement dans la cavité abdominale et les viscères.	**Vérifier** l'absence de parasite. Selon la taille du poisson et l'importance des parasites, **enlever les parties parasitées ou éliminer le poisson.** Eliminer les poissons très parasités.		
Multiplication • Le produit peut être le siège d'une multiplication microbienne s'il est placé dans de mauvaises conditions de température pendant un certain temps après éviscération. (exemple : si la remise au consommateur ne suit pas immédiatement la préparation).	**Pour prévenir ce danger :** ➔ **S'assurer** que le poisson est correctement éviscéré. ➔ **Remettre** immédiatement les produits au consommateur ou les **conserver** dans de bonnes conditions de température (dans la chambre froide, sur la glace de l'étal, dans une vitrine réfrigérée,...).		

Etêtage

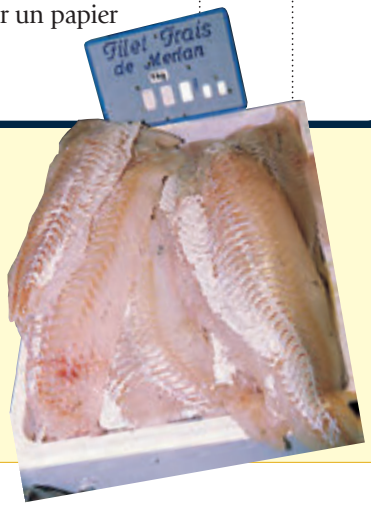
L'étêtage consiste à séparer la tête du corps et pour certains poissons (lieu, merlu, ...) à découper les nageoires pour une meilleure présentation du produit.
Il peut s'agir :
*• **d'une préparation préliminaire** pour les gros poissons présentés à la coupe (lotte, thon, ...),*
*• **d'une préparation à la demande** pour les petits poissons (merlan, sardine) et les céphalopodes (encornet,...),*
*• **d'une préparation à l'avance** pour la préparation des blancs de seiches, par exemple.*
*Le poissonnier dispose d'**une planche à découper**, d'**une paire de ciseaux** et d'**un couteau adapté**. Des machines à trancher sont parfois utilisées pour étêter les gros poissons proposés à la coupe.*

DANGERS	MOYENS DE MAITRISE	FBP	Eléments surveil.
Contamination • L L'étêtage est souvent pratiqué sur des poissons déjà éviscérés (à bord des bateaux de pêche, par exemple). Bien que cette opération soit moins contaminante que l'éviscération, des micro-organismes sont présents au niveau de la peau des produits et peuvent contaminer à l'occasion de l'étêtage : ➜ le matériel (paire de ciseaux, couteau, planche à découper, machine à trancher,...), ➜ le produit lui même, ➜ d'autres produits placés à proximité, ➜ les mains ou les gants du manipulateur.	**Pour prévenir ces dangers de contamination :** ➜ **Utiliser** du matériel propre et en bon état. ➜ **Rincer** à l'eau claire le matériel après utilisation. ➜ **Nettoyer et désinfecter** le matériel en fin de période de travail et aussi souvent que nécessaire. ➜ **Eliminer** la tête et éventuellement les nageoires de la table de travail vers une poubelle **ou** ➜ **Placer** la tête de poisson sous glace dans une caisse à l'intérieur de la chambre froide ou directement sur l'étal **pour une remise ultérieure au consommateur.** ➜ **Ne pas travailler** les produits à proximité de produits déjà préparés (filets, joues, ...) et surtout des produits cuits. ➜ **Se laver les mains ou laver les gants.**	1 2	
Multiplication • Suite à l'étêtage préliminaire de poissons en vue de la présentation à la coupe, ou lors de la préparation à l'avance de blancs de seiches, de mauvaises conditions de stockage peuvent entraîner une multiplication microbienne.	**Présenter le produit à la vente** sur glace ou le stocker en caisse, en chambre froide.		

Pelage

Le pelage consiste à retirer la peau d'un filet (filet de merlan, de cabillaud, ...) ou d'un poisson entier (sole, roussette, ...).
*Le poissonnier dispose pour peler les produits d'**une planche à découper** et d'**un couteau à fileter ou d'une machine à peler. Une tenaille** (ou une pince) peut être nécessaire pour peler des poissons comme la roussette ou la raie.*
Les machines à peler sont souvent utilisées. Elles facilitent le travail et permettent un gain de temps très appréciable. Elles sont le plus souvent utilisées pour peler les soles ou les ailes de raies.

DANGERS	MOYENS DE MAITRISE	FBP	Eléments surveil.
Contamination • Lors du pelage, les produits peuvent être contaminés par : ➜ le matériel utilisé (ustensiles, planche à découper, machine à peler,...), ➜ le manipulateur.	**Pour prévenir ces contaminations :** ➜ **Utiliser** du matériel propre et en bon état. ➜ **Démonter, nettoyer et désinfecter** la machine à peler en fin de période de travail. ➜ **Rincer** et **brosser** le reste du matériel après l'opération de pelage. ➜ **Nettoyer et désinfecter** le reste du matériel en fin de période de travail et aussi souvent que nécessaire. ➜ **Se laver** les mains ou laver les gants après les opérations de pelage. ➜ Veiller à une bonne hygiène du personnel.	1 1 1	
• La peau peut être une source de contamination pour le matériel et les ustensiles situés à proximité.	**Objectif : éviter les contaminations croisées.** ➜ **Eliminer** immédiatement les peaux de la table de travail. ➜ **Travailler à l'écart** des produits préparés (filets, joues) et des produits cuits. ➜ **Utiliser un récipient** sous la machine à peler pour récupérer les déchets. **Le vider** aussi souvent que nécessaire et au moins une fois par jour.		
• Le pelage manuel nécessite parfois l'utilisation d'un linge qui peut contaminer le produit.	**Limiter la pratique de l'essuyage.** Le rinçage à l'eau claire est conseillé. A défaut, utiliser une serviette en papier à usage unique.		
Multiplication • La peau protège la chair du produit. Les filets et les poissons pelés sont des produits très sensibles. Une conservation dans de mauvaises conditions entraîne leur altération.	**Pour prévenir ces contaminations :** ➜ Si l'organisation du travail le permet, peler les produits au fur et à mesure de la demande. ➜ Après pelage : - **Remettre** les produits au consommateur ou, - **Exposer** les à la vente sur glace, protégés par un papier alimentaire ou, - **Stocker** les en chambre froide.		



Ecaillage

L'écaillage consiste à "gratter" le poisson pour éliminer les écailles qui se trouvent à sa surface.
Cette opération peut être réalisée à la demande pour les petits poissons (daurade, bar, ...) mais aussi de façon préliminaire pour les gros poissons proposés à la coupe (lieu noir, lieu jaune, ...).

*Pour écailler le poisson, le poissonnier dispose d'**un écailleur** ou **grattoir**, d'**une planche à découper** et d'**une paire de ciseaux** (servant à couper les nageoires du poisson pour éviter de se blesser). Il peut aussi utiliser une machine à écailler.*

DANGERS	MOYENS DE MAITRISE	FBP	Eléments surveil.
Contamination • L'opération d'écaillage affecte très peu la chair du poisson. Cependant, on peut signaler quatre types de contamination possible : ➜ contamination de la chair du poisson du fait d'une mauvaise utilisation de l'écailleur, ➜ contamination des produits et du matériel placés à proximité, ➜ contamination du matériel utilisé par les projections d'écailles, ➜ contamination des mains du manipulateur.	**Pour prévenir ces contaminations :** ➜ **Ne pas appuyer** trop fort sur le grattoir pour éviter de nuire à l'intégrité de la chair du poisson. ➜ **Utiliser** des ustensiles propres et en bon état. ➜ **Rincer** le poisson à l'eau claire. ➜ **Travailler à l'écart** du matériel et des autres produits surtout des produits préparés (filets, joues, ...) et des produits cuits. ➜ **Rincer** à l'eau claire le matériel après l'opération d'écaillage. ➜ **Nettoyer et désinfecter** les ustensiles et les planches à découper en fin de période de travail. ➜ Se laver les mains ou laver les gants.	1 2	
Multiplication • Un produit écaillé a perdu une partie de sa protection. Il se conserve moins longtemps qu'un produit non écaillé.	**Ecailler les poissons en fonction de la demande.**		

Filetage et désarêtage

Le filetage et le désarêtage permettent de présenter au consommateur un produit désarêté (filet, poisson entier). Ils sont réalisés lors d'une préparation à l'avance ou à la demande.
Le filetage est réalisé sur des poissons "pleins" ou préalablement éviscérés.

*Pour réaliser un filetage ou un désarêtage, le poissonnier dispose d'**une planche à découper**, d'**un couteau à fileter**, de **pinces**, d'**une paire de ciseaux** et éventuellement d'**un écailleur** pour gratter certains poissons qui ne seront pas pelés par la suite.*

DANGERS	MOYENS DE MAITRISE	FBP	Eléments surveil.
Multiplication • Certaines espèces de poissons, surtout le cabillaud, le merlu et le lieu sont des hôtes habituels de parasites (Anisakis,...) situés préférentiellement dans la cavité abdominale et les viscères.	**Examiner attentivement** les filets pour vérifier l'absence de larve. Enlever systématiquement les parties parasitées ou éliminer le produit.		
• La chair du poisson peut être contaminée lors du filetage et du désarêtage par : ➜ le matériel (couteau à fileter, planche à découper...), ➜ le manipulateur, ➜ les viscères quand le poisson est fileté/désarêté avant éviscération, ➜ l'environnement.	**Pour prévenir ces dangers de contamination :** ➜ **Utiliser** du matériel propre et en bon état. ➜ **Rincer** à l'eau claire le matériel après le filetage et le désarêtage. ➜ **Nettoyer et désinfecter** le matériel en fin de période de travail. ➜ **Rincer** la planche à découper pour éliminer les écailles si un grattage a précédé l'opération de filetage. ➜ **Se laver** les mains ou laver les gants. ➜ Veiller à une bonne hygiène du personnel. ➜ **Eviscérer avant** de réaliser le filetage/désarêtage, sinon ne pas percer les viscères. ➜ **Rincer** les produits à l'eau claire si les viscères ont été percés. ➜ **Travailler** dans un endroit propre à l'abri des contaminations.	1 2	
• L'essuyage des produits lors du désarêtage peut être une source de contamination importante.	**Limiter la pratique de l'essuyage.** Le rinçage à l'eau claire est conseillé. A défaut, ne pas utiliser de torchon mais se servir de papier à usage unique pour éliminer les souillures restées sur le produit.		
Multiplication • Les opérations de filetage et de désarêtage fragilisent le produit. Une conservation dans de mauvaises conditions de température et d'hygiène entraîne l'altération du produit.	**Après filetage/désarêtage,** exposer les produits à la vente ou les stocker en chambre froide sur glace fondante entre 0 °C et + 2 °C. Veiller à ce que ces produits ne soient pas en contact direct avec la glace pour éviter la détérioration des produits par brûlure.	2 - 17	

11

Tranchage

*Cette étape permet de vendre des "grosses pièces" (thon, lieu jaune, cabillaud) sous forme de tranches (ou darnes) pouvant être préparées à l'avance ou à la demande. Le tranchage se commence par l'avant pour les poissons étêtés, par le milieu du corps ou par la queue pour les autres et se réalise si nécessaire sur des poissons déjà écaillés. Le poissonnier dispose d'**une planche à découper et d'un couteau à trancher ou d'une machine à trancher**.*

DANGERS	MOYENS DE MAITRISE	FBP	Eléments surveil.
Contamination • La chair du poisson peut être contaminée par : ➜ le matériel (couteau, planche à découper, machine à trancher,...), ➜ le manipulateur.	**Pour prévenir ces dangers de contamination :** ➜ **Utiliser** du matériel **propre** et en bon état. ➜ **Utiliser** un couteau adapté à l'opération de tranchage. ➜ **Rincer** à l'eau claire le matériel après tranchage. ➜ **Nettoyer et désinfecter** le matériel en fin de période de travail. ➜ **Travailler à l'écart** des produits déjà préparés (filets, joues,...) et surtout des produits cuits. ➜ **Veiller** à une bonne hygiène du personnel. ➜ **Se laver** les mains ou laver les gants.	1 2	
• Certaines espèces de poissons, surtout le cabillaud, le merlu et le lieu sont des hôtes habituels de parasites (Anisakis,...) situés préférentiellement dans la cavité abdominale et les viscères.	**Afin d'éviter ce danger :** ➜ Vérifier l'absence de parasite. Examiner attentivement les filets pour vérifier l'absence de larve. Enlever systématiquement les parties parasitées ou éliminer le produit.		
Multiplication • Après tranchage, les produits peuvent être soumis à un développement microbien, s'ils sont soumis à une température excessive.	**Afin de limiter l'apparition de ce danger :** ➜ Dès tranchage, remettre les produits au consommateur ou les exposer sur un papier alimentaire, sur glace. ➜ Si l'organisation du travail le permet, **trancher les produits à la demande** au fur et à mesure des besoins. Sinon, ne présenter les tranches qu'en quantité réduite en fonction des besoins du service.		

Rinçage et essuyage des produits

Le rinçage et l'essuyage permettent d'éliminer les souillures restées sur le produit (écailles, viscères, encre, ...).

DANGERS	MOYENS DE MAITRISE	FBP	Eléments surveil.
Multiplication • Un rinçage ou un essuyage réalisés dans de mauvaises conditions peut être à l'origine de la contamination des produits.	**Objectif : limiter la contamination des produits.** ➔ **Veiller** à une bonne hygiène du personnel. *Pour le rinçage :* ➔ **Utiliser** des dispositifs distincts de ceux utilisés pour le lavage des mains du personnel ou séparer les opérations dans le temps. ➔ **Rincer** sous un courant d'eau froide. **Ne pas laisser stagner** les produits dans les bacs de rinçage. *Pour l'essuyage :* ➔ Limiter la pratique de l'essuyage. Le rinçage à l'eau claire est conseillé. A défaut, utiliser une serviette en papier à usage unique.	2	

Congélation et décongélation

La congélation *est une technique de conservation de longue durée par action du froid négatif, appliquée sur des* ***aliments de bonne qualité.*** *La congélation stoppe la multiplication des microorganismes mais ne supprime en aucun cas la contamination initiale de la denrée. Elle peut également conduire à une altération de la qualité organoleptique (goût,...) des denrées (rancissement,...). Par conséquent, il est fondamental que* ***la qualité microbiologique et l'état de fraîcheur de la denrée soient pleinement satisfaisants et que la technique de congélation soit correctement maîtrisée****. Afin d'assurer une congélation correcte, tant au niveau microbiologique qu'organoleptique, un équipement adéquat est nécessaire. Les congélateurs domestiques sont interdits. Le recours à des installations munies d'un compartiment de congélation rapide ou de capacité de froid suffisante (congélateur répondant aux normes 4 étoiles) est toléré pour la congélation occasionnelle de petites quantités.*

La décongélation *concerne les produits achetés surgelés ou les produits congelés au sein de l'entreprise et vendus après décongélation.*
La décongélation des produits entraîne une remontée en température qui provoque une fonte progressive des cristaux de glace. Si cette opération est mal conduite, elle peut détériorer la qualité microbiologique du produit. Il convient donc d'y prêter ***une attention particulière****.*
Préliminaire : tout professionnel qui pratique la congélation doit en faire la déclaration au directeur des services vétérinaires qui lui délivrera un récépissé.

DANGERS	MOYENS DE MAITRISE	FBP	Eléments surveil.
CONGELATION **Contamination** • La contamination initiale des produits conditionne la qualité finale à l'issue du stockage.	**Afin de maîtriser ce danger :** ➜ **Effectuer une cotation de fraîcheur** des produits crus ou cuits destinés à la congélation et ne congeler que des denrées de première fraîcheur (qualité extra ou A au minimum) et de bonne qualité. Ne congeler que des produits de la pêche qui proviennent directement du lieu de débarquement ou de production ou qui sont traités sur les lieux de capture. ➜ Réfrigérer les produits crus ou cuits en attendant la congélation. Effectuer la congélation au maximum dans la journée suivant la réception et la préparation éventuelle. ➜ Ne pas congeler de poissons non éviscérés sauf pour les petits poissons (sardines,...). Avant la congélation, préparer les produits sous la forme de la vente finale (filets, produits étêtés,...).	CF	
• Les produits peuvent être contaminés au cours des diverses manipulations de préparation, du stockage, si ces opérations sont effectuées dans des conditions d'hygiène non satisfaisantes.	**Objectif : limiter la contamination secondaire du produit.** ➜ **Conditionner** les produits avant congélation ou après à condition de les avoir protégés (film,...). ➜ **Veiller** à une bonne hygiène du personnel. ➜ **Entretenir** les plans de travail, matériels et locaux.	2 1	

Suite du tableau ➜

Congélation et décongélation (suite)

DANGERS	MOYENS DE MAITRISE	FBP	Eléments surveil.

CONGELATION

Multiplication

• Au cours du temps, les produits congelés évoluent du fait notamment des réactions chimiques. En particulier, les poissons gras subissent une altération des graisses qui provoque un rancissement à l'origine d'un goût désagréable et de la production de composés toxiques.

• Les produits préparés tels que les filets, tranches ou autres morceaux sont très sensibles à l'oxydation et à la déshydratation.

• Un abaissement lent de la température conduit à la formation de gros cristaux autour des cellules qui a pour conséquence :

- des modifications de texture du produit,
- la formation d'un exsudat important lors de la décongélation,
- la destructuration des tissus,

très propices au développement microbien, surtout lors de la décongélation.

Afin de limiter cette altération :

- Indiquer sur le conditionnement et/ou emballage la date de congélation et reporter toute indication utile (nature et origine du produit,...).
- La durée de conservation est sous la responsabilité du professionnel. A titre indicatif, il est conseillé de conserver les poissons gras pendant une durée de 3 mois.
- Assurer une bonne gestion du stock et respecter en particulier la règle du premier entré - premier sorti.

3

Protéger ces produits par givrage ou par une pellicule appropriée (feuille plastique, film...).

Objectif : atteindre le plus rapidement possible une température à coeur de -18°C.

- **Veiller à adapter** l'épaisseur et le volume des produits à congeler à la puissance en froid du matériel,
- **Assurer une bonne circulation de l'air froid** autour des produits : il est conseillé d'étaler au maximum les produits à congeler.

Remarque : utiliser des enceintes de congélation telles que les températures obtenues à cœur soient juste légèrement inférieures à la température de stockage.

DECONGELATION

Contamination

• La décongélation est une étape déterminante pour la qualité microbiologique des produits. Elle doit en conséquence être conduite dans des conditions d'hygiène strictes.

Afin de conduire la décongélation dans de bonnes conditions :

- **Décongeler les produits** dans une enceinte réfrigérée ou les placer sur l'étal sur glace, protégés par un papier alimentaire.
- **Décongeler les produits au fur et à mesure des besoins.**

Multiplication

• Un produit décongelé est un produit déstabilisé et fragile susceptible de s'altérer rapidement.

Afin de limiter ce danger :

- **Préciser sur l'étiquette** qu'il s'agit d'un produit décongelé.
- **Ne jamais recongeler un produit décongelé.**
- Tout produit ayant subi une longue conservation telle que la congélation ne peut prétendre à une seconde longue conservation (sous vide, recongélation,...).
- **Stocker et exposer** les produits sur glace fondante entre 0°C et +2°C pendant une période limitée (48 heures) ou selon étiquetage d'origine.

Cuisson et refroidissement

L'opération de cuisson concerne les crustacés (tourteaux, langoustes, homards, crevettes...) et les mollusques (bulots,...). La cuisson de ce type de produit est le plus souvent effectuée en milieu liquide (court bouillon,...) : elle est dite ***cuisson humide****.*
La cuisson peut être conduite par le professionnel à différents stades de la vie du produit : dès l'arrivage (une partie est alors réservée à la vente de produits cuits), à la demande du consommateur (service proposé au client, préparation d'un plateau de fruits de mer,...) ou lorsque les produits vivants paraissent affaiblis.
D'un point de vue hygiénique, ***l'objectif de cette étape est d'assainir les produits*** *en vue de leur consommation. En effet, la cuisson permet une destruction partielle ou totale des germes présents en surface et en profondeur du produit. L'efficacité de cette destruction dépend étroitement du couple temps / température appliqué au produit. Plus cette valeur est élevée, plus l'assainissement du produit sera important.*
Il est donc important de bien maîtriser ces opérations.

DANGERS	MOYENS DE MAITRISE	FBP	Eléments surveil.
Contamination • Les contaminations entre des produits présentant un niveau hygiénique différent représentent une source de contamination importante. ***Exemple :*** *contamination croisée entre des produits crus et cuits.*	**Effectuer la cuisson et le refroidissement** refroidissement à l'écart des autres postes de travail dans l'espace ou dans le temps.		
• Le lieu de cuisson peut être une source de contamination pour les produits.	**Pour éviter l'apparition de ce danger :** ➔ **Veiller à l'aération et à la ventilation** des locaux pour maîtriser les phénomènes de condensation et éviter la persistance des mauvaises odeurs. ➔ **Entretenir** régulièrement les systèmes de ventilation.	1	
• Le matériel de cuisson peut représenter une source de contamination pour les produits.	**Entretenir l'ensemble du matériel** entrant en contact avec les produits : matériel de cuisson, de préhension,...	1	
• Lors de l'opération de refroidissement, les produits peuvent être contaminés par l'eau.	**Afin d'éviter l'apparition de ce danger :** ➔ **Refroidir** les produits avec de l'eau potable. ➔ **Veiller à l'évacuation des eaux d'égouttage :** les produits ne doivent pas stagner dans cette eau.	5	
• Un produit cuit est un produit fragile. Après cuisson, le produit peut être à nouveau contaminé à l'occasion du refroidissement, du stockage, de l'exposition,... Or, l'opération de cuisson représente l'ultime étape d'assainissement. Le produit sera consommé tel quel, sans aucun traitement complémentaire. Les produits peuvent être contaminés par : ➔ le personnel, les clients,... ➔ l'environnement, ➔ la glace, l'eau de fusion, ➔ les insectes.	**Afin de préserver le bénéfice de l'assainissement obtenu par cuisson :** ➔ **Empêcher le client de toucher le produit.** ➔ **Eviter** toute manipulation inutile du produit. ➔ **Lors des manipulations inévitables,** veiller à prendre certaines précautions : ➔ ne pas toucher les parties des produits destinées à la consommation, ➔ selon les produits (poissons cuits,...), utiliser des matériels et ustensiles propres, ➔ placer les produits cuits dans ou sur des contenants propres et secs. ➔ **Protéger** les produits pendant et après le refroidissement (stockage). ➔ **Couper les produits au moment de la remise au consommateur.** Sinon, présenter à la vente les produits cuits et coupés en ayant protégé la coupe ou le produit. ➔ **Placer** les produits cuits en hauteur dans la chambre froide. ➔ **Ne pas mettre** les produits cuits directement en contact avec la glace et son eau de fusion. ➔ **Lutter** contre les insectes.	17 2 3	

Suite du tableau ➔

Cuisson et refroidissement (suite)

DANGERS	MOYENS DE MAITRISE	FBP	Eléments surveil.
Multiplication • Après l'opération de cuisson, l'intervalle compris entre 63 °C et 10 °C est particulièrement propice à la multiplication des germes non détruits pendant cette étape.	**Pour prévenir ce danger :** ➜ **Refroidir** rapidement dès la fin de la cuisson les produits cuits et atteindre une température inférieure à 10 °C: ➜ **à l'eau courante froide,** ou ➜ **à l'eau glacée,** ou ➜ transvaser les produits dans un récipient propre et froid, jeter la buée puis mettre en chambre froide positive pour les petites quantités. ➜ Dès que le refroidissement est achevé, ➜ **stocker immédiatement** les produits en chambre froide, ou ➜ **exposer** les produits à la vente **en quantité limitée,** en fonction des besoins.	Annexe n°3	
• Un produit stocké et cuit depuis un temps trop long peut être le siège d'une multiplication importante.	**Afin d'éviter l'apparition de ce danger :** ➜ **Acheter** les produits destinés à la cuisson en fonction des besoins. ➜ **Eviter de stocker trop de produits cuits** pendant une période trop longue.	2 17	
Survie • L'efficacité de la cuisson dépend du couple temps/température appliqué au produit. Un couple inadapté ne permet pas d'assainir les produits.	**Pour prévenir ce danger :** ➜ **Cuire** les produits en fonction de leur nature. Ne pas cuire dans le même récipient des produits de nature différente. ➜ **Adapter les couples temps/température** à la nature des produits : s'assurer que l'ébullition est effective (apparition du bouillonnement) et maintenir l'ébullition en fonction de la nature des produits. ➜ Cuire dans une **quantité d'eau adaptée** à la quantité de produits. Immerger les produits à cuire. ➜ **S'assurer de l'efficacité de la cuisson :** ➜ par mesure du temps de cuisson après ébullition, ➜ par mesure de la température (sonde), ➜ par vérification de critères visuels. ***Exemple :*** *remontée des produits en surface (crevettes,...).*		
• Certains germes soumis à des conditions stressantes telles que la cuisson sont susceptibles de développer des spores, formes de résistance. Placées dans des conditions favorables (température, milieu nutritif,...), elles peuvent redevenir actives.	**Afin d'éviter la multiplication et la germination des spores,** **assurer de parfaites conditions de conservation :** ➜ **Refroidir** les produits dès la fin de la cuisson. ➜ **Conserver les produits cuits dans des conditions favorables après refroidissement :** ➜ température de conservation : 0 à 2 °C. ➜ absence de contact avec la glace et son eau de fusion.		

Ouverture des mollusques bivalves et autres (violets, oursins)

L'ouverture de ces produits est souvent effectuée en vue de la préparation d'un plateau de Fruits de Mer.

Pour mener à bien cette opération, le poissonnier ou l'écailler dispose d'un couteau et d'une protection.

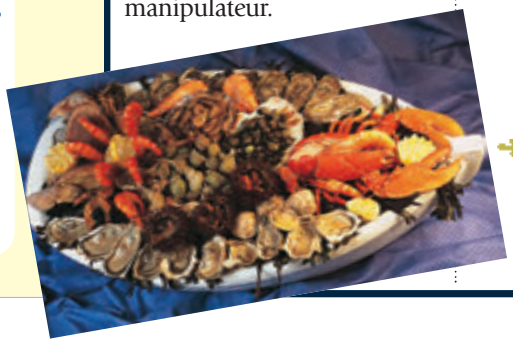
DANGERS	MOYENS DE MAITRISE	FBP	Eléments surveil.
Contamination • Le produit peut être contaminé à l'origine par des micro-organismes et/ou des toxines (exemple : coquillages contaminés par des bactéries pathogènes ou des virus - Salmonelles, Vibrio parahaemolyticus, virus de l'hépatite A - provenant du milieu aquatique, produits contaminés par des phycotoxines, virus responsables de gastro-entérites de type Norwalk et apparentés, ...).	**A la réception,** vérifier sur les conditionnements des coquillages la présence d'une marque sanitaire, de la date de conditionnement et de la dénomination de l'espèce. *Remarque : en regard du respect des règles de traçabilité, le professionnel ne peut recevoir que des colis scellés.*	 1	
• Au moment de l'ouverture, le coquillage peut être mort suite, par exemple, à des conditions de stockage non adaptées ou non respectées (température, position dans la chambre froide, position dans la caisse de stockage,...).	**Eliminer** tout produit qui est mort à l'ouverture et/ou dont l'aspect ou l'odeur est suspect.	CF 2	
• Au cours et après l'opération d'ouverture, les produits peuvent être contaminés par : ➔ les ustensiles utilisés (couteaux, protection,...), ➔ le plan de travail, ➔ le manipulateur (mains, toux...), ➔ d'autres produits ou par une activité souillante se déroulant à proximité, ➔ l'air ambiant, les locaux.	**Pour maîtriser ces différentes sources de contamination :** ➔ **Utiliser** des ustensiles propres et en bon état. ➔ **Rincer** les ustensiles en fin d'opération. ➔ Entre chaque utilisation, **entreposer** le matériel dans un endroit propre, prévu à cet effet. ➔ **Nettoyer et désinfecter** le matériel en fin de période de travail. ➔ Après ouverture, placer les produits sur un plateau. ➔ **Ne pas blesser l'animal lors de l'ouverture.** ➔ **Se laver les mains** avant l'opération d'ouverture et aussi souvent que nécessaire. ➔ **Séparer** dans l'espace ou dans le temps l'ouverture des produits de la réalisation d'autres opérations souillantes (éviscération, écaillage,...). ➔ **Protéger les produits déjà ouverts** (le coquillage ouvert est désormais plus vulnérable car blessé et ne possédant plus la barrière physique (coquille, thèque) qui à l'état vivant et hors de l'eau le met à l'abri des souillures extérieures). *Exemples : replacer les deux valves l'une sur l'autre, filmer, emballer avec du papier Cellophane,...* ➔ **Travailler** dans un endroit propre.	 1 2	

Préparation d'un plateau de fruits de mer

*La préparation d'un plateau de Fruits de Mer est souvent précédée d'une opération de **cuisson** (14) des crustacés et/ou de mollusques et d'une opération d'**ouverture** (15).*

Pour réaliser cette préparation, le poissonnier a besoin d'un support, d'un couteau, d'une protection et éventuellement de glace et de décors (algues, citron,...).

DANGERS	MOYENS DE MAITRISE	FBP	Eléments surveil.
Contamination • Lors de la préparation d'un plateau de Fruits de Mer, les produits peuvent être contaminés par : ➔ le personnel préparant le plateau ou le personnel avoisinant (mains, toux,...), ➔ le matériel utilisé, ➔ le support, ➔ la glace, ➔ les décors (algues, citron), ➔ l'ambiance, les locaux.	**Pour maîtriser ces différentes sources de contamination :** ➔ Veiller à observer une **attitude compatible avec l'hygiène.** ➔ **Utiliser des ustensiles propres** pour couper les crustacés cuits. ➔ Utiliser des supports propres. ➔ **Stocker** les supports dans un endroit propre. ➔ Utiliser de la glace n'ayant **jamais** été en contact avec des produits pour garnir le fond du plateau. ➔ **Mettre** la glace le plus tard possible, quelques instants avant de confectionner le plateau. ➔ **Ne pas placer** la chair des produits directement en contact avec la glace. ➔ Veiller à utiliser des décors propres, qu'ils soient naturels ou non. ➔ Veiller à ne pas placer les éléments de décor en contact direct avec la chair des produits, et en contact direct avec les produits consommés en l'état *(ex : crevettes grises)*. ➔ Travailler dans un endroit propre, à l'abri des souillures. ➔ Après préparation, protéger le plateau (film,...). **Protéger les produits déjà ouverts** (le coquillage ouvert est désormais plus vulnérable car blessé et ne possédant plus la barrière physique (coquille, thèque) qui à l'état vivant et hors de l'eau le met à l'abri des souillures extérieures). ***Exemples :*** *replacer les deux valves l'une sur l'autre, filmer, emballer avec du papier Cellophane,...*	2	
Multiplication • Les opérations d'ouverture fragilisent (perte de leur protection) et parfois tuent les produits. S'ils sont placés dans de mauvaises conditions de stockage, ils peuvent mourir ou être le siège d'une multiplication de micro-organismes présents à l'origine dans le produit ou apportés par le manipulateur.	**Veiller à respecter certaines pratiques en préparant un plateau de fruits de mer, en particulier** ➔ Choisir de préférence les coquillages dont la date de conditionnement est la plus récente pour la préparation à l'avance des plateaux. Ouvrir les coquillages et assimilés le plus près possible de la consommation et en tout état de cause au maximum une demi-journée de travail avant la remise au consommateur. ➔ Veiller au maintien horizontal des coquilles pour conserver le liquide. ➔ Placer le plateau dès la fin de sa préparation en chambre froide si les produits ne sont pas présentés sur glace, dans un local frais ou en chambre froide si les produits sont présentés sur glace ou sur glace et algues. Reglacer autant que nécessaire et, dans la mesure du possible, retirer l'eau de fusion. ➔ **Lors de la remise du plateau au client,** l'informer de la nécessité ➔ de placer les produits dans des conditions optimales de conservation (réfrigérateur ou endroit frais) et ➔ de consommer les produits dans la journée.		



Exposition des produits à la vente

Cette fiche aborde l'exposition de l'ensemble des produits : poissons, crustacés, mollusques (bivalves, gastéropodes, céphalopodes), produits surgelés,...
Cette fiche prend en compte l'exposition proprement dite mais aussi ce qui s'y rattache : fermeture de midi, gestion des invendus et mise en resserre le soir.
Lors de l'exposition à la vente (boutique, marché, halle), tout doit être mis en oeuvre pour :

- *protéger les aliments des pollutions (proximité des consommateurs, manipulations,...),*
- *maintenir les produits dans des conditions de température précises, jusqu'à la remise au consommateur,*
- *éviter toute détérioration et contamination susceptibles de rendre les produits dangereux pour la santé ou impropres à la consommation humaine.*

DANGERS	MOYENS DE MAITRISE	FBP	Eléments surveil.
PENDANT LA JOURNEE **Contamination** • Lors de l'exposition, le personnel est amené à manipuler de nombreuses fois le produit, il représente une source importante de contamination.	**Veiller à une bonne hygiène** du personnel.	2	
• Lors de la mise en place de l'étal, les produits peuvent être contaminés par : ➔ le personnel (gants, main, tenue,...), ➔ les ustensiles utilisés (pinces, pics,...), ➔ d'autres produits ou éléments étrangers (décors, emballages,...).	**Pour prévenir ces contaminations :** ➔ **Se nettoyer** les mains ou nettoyer les gants avant de manipuler des produits sensibles. ➔ **Utiliser des ustensiles propres.** Entre chaque utilisation, les placer dans un endroit propre prévu à cet effet. ➔ Pour les produits non stockés en chambre froide, ouvrir les contenants disposant d'un couvercle **au dernier moment.** ➔ **Ne pas déposer** dans les caisses de produits destinés à l'exposition des produits tombés à terre ou retirés de la vente, des décors, des emballages,...	2 1	
• Une fois disposés sur l'étal, les produits peuvent être contaminés par : ➔ la glace ou son eau de fusion, ➔ les plats, les récipients utilisés pour la présentation des produits ou les parchemins utilisés pour protéger les produits du contact avec la glace, ➔ les emballages (caisses, couvercles,...), ➔ les étiquettes, décorations, ➔ de mauvaises pratiques du personnel, un mauvais comportement des clients (mouvements au dessus des produits exposés à la vente, produits touchés par les mains, les manches,...), ➔ l'environnement. ➔ le client ou toute autre contamination extérieure (insectes, poussières,...), ➔ le personnel.	**Pour prévenir ces contaminations :** ➔ **Ne pas poser** d'objets souillés sur la glace (caisse de stockage ayant séjourné sur le sol,...) entre l'installation du lit de glace et l'installation des poissons. L'étal ne doit en aucun cas servir de support, d'étagère lorsque la glace est déjà mise en place. ➔ **Renouveler la glace fondante de l'étal tous les jours.** ➔ **Ne pas utiliser** de glace qui a déjà été **au contact** des produits (glace des caisses de réception, de stockage,...). ➔ **Manipuler** la glace avec des outils (pelle,...) ou des mains propres. ➔ **Veiller à la bonne évacuation de l'eau de fusion.** ➔ **Ne pas placer directement sur la glace** des produits tels que : ➔ les tranches et abats de poissons, ➔ les produits vivants, ➔ les produits pelés (filets, poissons entiers), ➔ les produits décoquillés, ➔ les produits cuits, fumés, salés, séchés,... **Protéger ces produits** en les plaçant par exemple sur : ➔ un plateau propre posé sur une épaisse couche de glace, ➔ un parchemin (papier sulfurisé, aluminium, feuilles plastiques,...) posé sur de la glace ou sur un plateau surmonté de glace, ➔ un lit de fibres de bois ou d'algues pour les crustacés vivants. **Veiller à ce que ces produits ne soient pas en contact direct avec la glace et son eau de fusion.** ➔ **Utiliser** des récipients et des plats propres et en bon état.		

Suite du tableau ➔

Exposition des produits à la vente (suite)

DANGERS	MOYENS DE MAITRISE	FBP	Eléments surveil.
Contamination (suite)			
	➜ **Utiliser** des plats et des récipients qui permettent une élimination efficace des eaux de fusion *(exemple : utilisation d'un plateau inox surmonté d'une grille)*.		
	➜ **Ne pas réutiliser des papiers** ou feuilles qui ont déjà été en contact avec des produits.	1	
	➜ **Nettoyer et désinfecter** les plats et récipients utilisés en fin de période de travail.		
	➜ **Ne pas poser** les emballages sur les produits déjà mis en place sur l'étal.		
	➜ **Utiliser** des décorations factices **nettoyées et désinfectées quotidiennement** ou des décorations naturelles (persil, ...) **préalablement lavées.**		
	➜ **Nettoyer et désinfecter** quotidiennement les étiquettes et une fois par semaine les décorations factices.	1	
	➜ **Ne pas planter** les étiquettes dans les produits conditionnés (produits sous-vide, ...). Les planter dans la glace à proximité des produits ou dans la tête des poissons pour ne pas les abîmer.		
	➜ **Ne pas mettre** les décorations en contact direct avec les produits préparés (filets, joues, ...) ou les produits transformés (produits cuits, fumés, ...).		
	➜ **Protéger le produit des pollutions et s'organiser pour limiter au maximum les contaminations extérieures.**		
	➜ **Ne pas laisser les clients toucher les produits.**		
	➜ Veiller à une bonne hygiène du personnel.	2	
	➜ **S'assurer de l'hygiène des locaux** où sont exposés les produits.		
	➜ **Interdire l'entrée d'animaux familiers** dans les locaux professionnels.	1-3	
	➜ **Disposer** par exemple des rebords en verre en bordure de l'étal.		
	➜ **Demander au client** de ne pas toucher les produits et de ne pas fumer au dessus des produits.		
	➜ En cas de vent, **installer des bâches** sur le côté et derrière le stand.	2	
	➜ Se laver les mains avant de commencer le service et régulièrement au cours de la journée.		
• Dans les colis de coquillages et dans les viviers, il y a possibilité de contamination par des animaux morts.	**Pour limiter ce danger de contamination :**		
	➜ **Présenter** de préférence les coquillages (moules, palourdes, praires...) dans leur emballage d'origine, avec obligatoirement la marque sanitaire associée. Si l'emballage n'est pas "vendeur", transférer les produits dans un récipient adapté, propre et facile à entretenir.		
	➜ Lorsque la marque sanitaire précise la date de durabilité, **vérifier quotidiennement cette date** et éliminer les colis qui ont atteint cette date. Sinon, éliminer les animaux morts.		
	➜ **Utiliser des récipients non étanches et/ou munis d'une grille** pour permettre l'écoulement de l'eau des coquillages.		
	➜ Eliminer les coquillages ouverts ou abîmés et les crustacés morts. Les coquillages vivants ne doivent pas être retrempés.	4	
	➜ Eliminer ou cuire les crustacés faibles.		
	➜ Nettoyer régulièrement les filtres et les parois du vivier.		

Suite du tableau ➜

Exposition des produits à la vente (suite)

DANGERS	MOYENS DE MAITRISE	FBP	Eléments surveil.
PENDANT LA JOURNEE **Multiplication** • Pendant l'exposition à la vente, les produits peuvent être soumis à un développement microbien, s'ils sont soumis à une température excessive.	**Pour prévenir ces dangers :** ➔ **Recouvrir l'étal d'un lit de glace.** Moduler l'épaisseur en fonction de la saison, des caractéristiques du matériel (vitrine réfrigérée,...),... ➔ **Maintenir la quantité de glace constante** tout au long de l'exposition des produits. Ne pas hésiter à reglacer régulièrement dans la journée. ➔ **Poser** les poissons et céphalopodes directement sur un lit de glace, même si l'étal est réfrigéré. ➔ **Placer** les langoustines "glacées" sur glace. ➔ **Etaler au maximum les produits** sur la glace ou le parchemin pour améliorer le contact avec la glace. ➔ **Placer les produits à l'abri du soleil.** ➔ **Sortir les produits** au fur et à mesure des besoins. Trancher de préférence les produits à la demande, au fur et à mesure des besoins. Sinon, ne présenter les tranches qu'en quantité réduite, en fonction des besoins du service. ➔ **Maintenir** les produits décongelés entre 0°C et 2°C pendant une période limitée (48 heures). Préciser sur l'étiquette qu'il s'agit d'un produit décongelé. ➔ **Présenter** les produits surgelés vendus en l'état dans une enceinte assurant une température -18°C. ➔ **Maintenir** les semi-conserves (oeufs de poissons, produits sous-vide,...) à une température 4°C ou selon étiquetage.		
• Pendant l'éventuelle fermeture de midi, les produits peuvent être l'objet d'une multiplication bactérienne, variable en fonction de la remontée en température.	**Pour prévenir ce danger :** ➔ **Rentrer de préférence les produits en chambre froide** après glaçage avec de la glace n'ayant jamais été au contact de produit. ➔ Avant l'ouverture, recouvrir l'étal de glace et replacer les produits. **ou** ➔ **Si l'étal est en magasin, reglacer** avant fermeture en fonction des besoins et des conditions d'ambiance (climatisation, température extérieure,...). **Adapter la quantité de glace aux conditions d'ambiance.** ➔ **Si l'étal est à l'extérieur,** rentrer de préférence les produits en chambre froide. Sinon, recouvrir les produits d'un papier propre, puis de glace. Recouvrir d'une "bâche" propre, nettoyée et renouvelée régulièrement afin de protéger les produits des contaminations et de limiter la remontée en température (fonte trop rapide de la glace).		
• Si les produits sont conservés trop longtemps, ils peuvent s'altérer, devenir impropres à la consommation et dangereux pour la santé du consommateur.	**Pour prévenir ce danger :** ➔ **Effectuer les achats en fonction des besoins** pour éviter de stocker les produits trop longtemps. ➔ **Se réapprovisionner** le plus fréquemment possible. ➔ **Eliminer de la vente** les produits ne répondant plus aux critères de fraîcheur.	CF	

Suite du tableau ➔

Exposition des produits à la vente (suite)

DANGERS	MOYENS DE MAITRISE	FBP	Eléments surveil.

EN FIN DE JOURNEE DE TRAVAIL

Contamination

• L'opération de stockage peut être une opération contaminante pour les produits. Les produits peuvent en particulier être contaminés par :

- les manipulateurs,
- la glace utilisée pour le maintien au froid,
- le conditionnement,
- les autres produits déjà stockés (et inversement),
- le local.

Pour prévenir ce danger :

- **Veiller** à une bonne hygiène corporelle et vestimentaire du personnel.
- **Utiliser de la glace n'ayant pas été en contact avec les produits.**
- **Utiliser** des caisses de stockage neuves, sinon, s'assurer qu'elles ont été lavées.
- **Respecter** les règles de rangement de la chambre froide.
- **Ne pas mélanger** dans un même emballage des coquillages ou assimilés provenant de colis d'origine différente.
- **Vérifier** tous les jours l'évolution et l'état des produits stockés dans la chambre froide.
- **S'assurer** de la qualité des produits et ne pas resserrer des produits présentant des signes d'altération.
- **Trier** les produits avant de les ranger dans la chambre froide.
  - retirer de la vente les produits conditionnés dont la DLC ou la DLUO est dépassée ainsi que les produits de la pêche dont l'état de fraîcheur n'est plus acceptable et les coquillages morts,
  - réserver pour la cuisson les produits (tourteaux, crabes, bulots,...) vivants mais affaiblis,
  - pour des produits cuits à J 0, les présenter à la vente jusqu'à J+2 sauf si une indication est précisée (produits achetés cuits : bulots, tourteaux, gambas,...),
  - représenter à la vente les tranches et les filets uniquement la journée suivant le premier jour d'exposition (J+1),
  - ne pas représenter à la vente les poissons entiers exposés après J+2,
  - ne pas représenter à la vente les poissons éviscérés exposés après J+3.
- **Ne pas placer** les caisses en contact direct avec le sol.

FBP : 2 ; 2 ; CF

Eléments surveil. :

Suite du tableau ➜

Exposition des produits à la vente (suite)

DANGERS	MOYENS DE MAITRISE	FBP	Eléments surveil.

EN FIN DE JOURNEE DE TRAVAIL

Multiplication

• Pendant la nuit, les produits peuvent être le siège d'une multiplication bactérienne importante si les conditions de conservation (température, glace,...) ne sont pas respectées.

• Une mauvaise disposition des produits dans les caisses ou un mauvais glaçage peut entraîner une altération des produits.

Resserrer tous les produits en chambre froide positive, , à l'exception des produits se conservant à une autre température : conserves, produits surgelés,...

Pour prévenir ce danger :

- **Adapter** le mode de présentation au type de produit :
  - placer les poissons vidés le ventre sur la glace pour permettre l'évacuation de l'eau de fusion de la glace et de l'exsudat,
  - placer les poissons pleins le dos sur la glace pour éviter l'éclatement de la paroi abdominale,
  - pour les filets, les tranches, les rôtis et autres préparations : faire un fond de glace et le recouvrir d'un parchemin (papier sulfurisé, aluminium,...), disposer les de façon à permettre un bon échange thermique, replacer une feuille de papier dessus, glacer.
- Mettre de la glace, n'ayant jamais été en contact avec d'autres produits, dans le fond des caisses.
- Placer les poissons sur le lit de glace et les recouvrir de glace. L'utilisation de papier alimentaire est vivement conseillée.
- Disposer les caisses dans la chambre froide pour faciliter la circulation de l'air froid entre elles.
- Contrôler régulièrement la température de la chambre froide avec un thermomètre.
- **Respecter** les températures de présentation des produits :
  - **-18°C** pour les aliments surgelés,
  - température de la glace fondante permettant une température à cœur jusqu'à 4°C pour les poissons, crustacés, mollusques autres que vivants,
  - **à 4°C maximum** pour les produits de la pêche fumés ou saumurés non stables et les semi-conserves,
  - placer les crustacés vivants **en vivier** ou en **chambre froide dans des caisses protégées.**

2

Remarque 1 : *Les produits vivants sont très sensibles aux variations de température. Eviter les écarts importants de température entre la vente et le stockage qui peuvent occasionner la mort des animaux.*

Remarque 2 : *l'arrosage et le retrempage des coquillages et assimilés sont interdits.*

Notes personnelles

Etal / meubles de vente

Ces différents modes d'exposition permettent de ***maintenir les produits à une température adaptée*** *afin de mieux les conserver.*
L'étal *peut être réfrigéré ou non.*
Les meubles de vente *peuvent être ouverts ou fermés, horizontaux ou verticaux. Les meubles frigorifiques de vente actuellement disponibles sont à convection naturelle, forcée ou mixte.*

Un bon entretien et une bonne utilisation conditionnent le maintien des produits à une température requise, il convient donc d'y porter particulièrement attention.
Une norme d'essais des meubles de vente en laboratoire (NF EN 441 parties 1 à 11) existe. Il est recommandé d'acquérir des meubles de vente ayant obtenu un ***certificat d'agrément*** *par un laboratoire officiel.*

DANGERS	MOYENS DE MAITRISE	FBP	Eléments surveil.
Contamination • Les meubles de vente et l'étal peuvent être une source de contamination pour les produits exposés.	**Afin de limiter la contamination :** ➜ **Vider, nettoyer** quotidiennement les meubles de vente réfrigérés contenant des produits déconditionnés, une fois par semaine les meubles contenant des produits conditionnés (soupe de poisson, ...). Désinfecter une fois par semaine. ➜ **Vider, nettoyer et désinfecter** deux fois par an au minimum les meubles de vente de produits surgelés. ➜ **Vider et nettoyer** quotidiennement en fin de journée de travail l'étal. Désinfecter au moins une fois par semaine. ➜ Empêcher le client de toucher le produit.	 1	
Multiplication • Une conservation des produits à une température trop élevée provoque une multiplication des germes présents dans le produit et donc une altération des produits. Cette augmentation de température peut résulter : ➜ d'un choix de meuble non adapté au besoin, ➜ d'une mauvaise utilisation du meuble, ➜ d'un manque d'entretien, ➜ d'un mauvais fonctionnement du meuble de vente, ➜ d'un mauvais réglage de thermostat, ➜ à une mauvaise position dans la boutique, ➜ d'une panne du matériel, ➜ d'une mauvaise utilisation des plaques eutectiques.	**Objectif : maintenir les produits à une température constante et adaptée.** ➜ **Sélectionner** le meuble pour ses performances frigorifiques et adapter son volume aux besoins de l'entreprise. ➜ Vérifier que les documents techniques fournis par le constructeur ou l'installateur précisent les points suivants : ➜ les températures minima et maxima de l'air au soufflage qui commandent l'arrêt ou la mise en service des systèmes de réfrigération, ➜ la puissance frigorifique au mètre linéaire (W/m), ➜ la nature et la température d'évaporation du fluide, ➜ les données relatives au dégivrage (nombre de dégivrage par jour, durée, déclenchement de l'opération,...). ***Remarque :*** *pour les installations frigorifiques séparées des meubles de vente, les longueurs de tuyauteries de raccordement aux meubles de vente devront être les plus réduites possibles afin de limiter la consommation d'énergie. Préférer leur installation dans un local aéré sauf lorsqu'ils sont refroidis à l'eau.*		

Suite du tableau ➜

Etal / meubles de vente (suite)

DANGERS	MOYENS DE MAITRISE	FBP	Eléments surveil.
Multiplication (suite)	➔ **Ne pas surcharger le meuble de vente.** Ne pas dépasser la limite supérieure du chargement préconisée par le fournisseur. Si cette limite n'apparaît pas de façon spécifique, se renseigner auprès du frigoriste ou du fournisseur. ➔ **Ne pas obstruer** les gaines de soufflage et de reprise de l'air froid en circulation par des décors ou produits volumineux. ➔ **Ne pas ajouter** d'étagères, de clayettes, de couvertures... autres que celles initialement prévues par le constructeur. ➔ **Assurer un entretien** régulier du meuble de vente (dégivrage,...). ➔ **Adapter** les périodes de dégivrage à l'activité de l'entreprise. Réaliser le dégivrage si possible pendant la fermeture du magasin. Eviter de charger le meuble pendant cette période. ➔ Mettre en marche le meuble de vente suffisamment à l'avance pour charger les produits à la température optimale. ➔ **Nettoyer** périodiquement : ➔ les tuyauteries d'évacuation des eaux de dégivrage, ➔ le condenseur des meubles de vente (faire appel à son frigoriste si nécessaire). ➔ **Vérifier quotidiennement la température du meuble de vente.** ➔ **Vérifier** que la machine frigorifique s'arrête et se remet en fonctionnement plusieurs fois par heure en dehors des périodes de dégivrage. ➔ **Régler** le thermostat de telle sorte que la température des produits souhaitée soit atteinte. ➔ **Préférer** l'installation des meubles de vente à l'abri de l'ensoleillement. Sinon, protéger par des stores de devanture ou des revêtements spéciaux (sels métalliques,...) et placer les produits les plus sensibles à l'endroit le moins exposé aux rayons. ➔ Si la panne est inférieure à la durée d'autonomie du matériel, conserver les denrées stockées. Sinon, stocker les produits en chambres froides positives ou négatives en veillant à ne pas y perturber la circulation de l'air. ➔ **Vérifier** que ce sont des solutions eutectiques et non des solutions sans changement d'état. ➔ **Vérifier** la solidification de la solution avant utilisation. Pour cela, placer ces plaques au congélateur pendant un temps suffisamment important.		

Poly-Stand France

Glace et machine à glace

*La glace permet la **conservation** (réfrigération, auto-nettoyage) et la **présentation** du poisson en **milieu humide et réfrigéré**. La glace doit permettre le refroidissement du produit et son maintien à bonne température.*

*Les différents types de glace existant (écaille, grain, supergrain) même s'ils présentent de petites différences, ont peu d'importance par rapport à l'action de refroidissement de la glace. Les capacités frigorifiques des différents types de glace et donc leur potentiel d'échange de chaleur sont **identiques**.*

DANGERS	MOYENS DE MAITRISE	FBP	Eléments surveil.
Contamination			
• La glace peut être une source de contamination pour les produits suite à de mauvaises conditions de : ➜ fabrication, ➜ manipulation, ➜ stockage.	**Afin de limiter cette source de contamination :** ➜ **Entretenir** régulièrement la machine à glace (détartrage, traitement anti-algues,...) en fonction de la qualité, de la nature de l'eau utilisée et de la quantité de glace produite. Se référer aux préconisations du fournisseur. ➜ **Nettoyer** la cabine de stockage de la glace une fois par semaine. ➜ **Vérifier** visuellement la qualité de la glace avant utilisation. ➜ **Utiliser** du matériel propre pour prendre (pelle,...) et véhiculer (bac,...) la glace. ➜ **Stocker** la glace à l'abri des contaminations extérieures. En particulier, ne pas stocker la glace à même le sol.	1 1	
• La qualité de l'eau détermine celle de la glace. La glace peut être contaminée par l'eau utilisée pour sa fabrication.	**Fabriquer la glace avec de l'eau potable.**	5	
• Suite à un contact avec les produits, la glace est contaminée et représente une source de contamination pour les autres produits.	**Ne pas récupérer de la glace** ayant déjà été en contact avec les produits lors des différentes opérations (transport, stockage,...).		
Multiplication			
• Une quantité de glace insuffisante ne permet pas de maintenir les produits à la température requise.	Adapter les achats et/ou fabrication de glace à l'activité de l'entreprise. A titre indicatif, prévoir pour le stockage 200 à 300 g de glace/ kg de poisson.		

Conseils et remise au client

Cette fiche regroupe les opérations qui ont lieu lorsque les produits sont remis au client c'est à dire le conditionnement, la pesée et l'emballage.
La balance doit être tarée et vérifiée régulièrement.

***Le conditionnement** est l'enveloppe qui est au contact direct de la denrée (film, papier sulfurisé,...). **L'emballage** est la seconde enveloppe qui protège le conditionnement (sac à porter,...).*

DANGERS	MOYENS DE MAITRISE	FBP	Eléments surveil.
Contamination			
• Les produits cuits ou "prêts à l'emploi" (terrines, crevettes,...) peuvent être contaminés par le matériel qui a servi à travailler les produits crus.	**Objectif : limiter la contamination secondaire.** ➜ Ne jamais utiliser **directement** le matériel (couteaux, trancheurs,...) ayant servi au travail des produits crus pour les produits cuits ou "prêts à l'emploi" : ➜ utiliser des outils spécifiques réservés aux produits cuits ou, ➜ nettoyer et désinfecter entre chaque utilisation.	1	
• Lors de la pesée, les produits peuvent être contaminés par le plateau de la balance si le produit y est placé directement.	**Afin de limiter ce danger :** ➜ **Disposer** un papier alimentaire sur le plateau de la balance ou peser les produits après conditionnement. ➜ **Nettoyer et désinfecter** le plateau de la balance au minimum à chaque fermeture du magasin.	1	
• Lors de la remise au client, les produits peuvent être contaminés : ➜ par le manipulateur, ➜ par le conditionnement ou emballage.	**Pour prévenir ce danger de manipulation :** ➜ **Se laver les mains** aussi souvent que possible et particulièrement après avoir effectué des opérations d'entretien. ➜ **Préférer** l'utilisation d'ustensiles à celle des mains autant que possible. ➜ **Stocker** les conditionnements et emballages dans un endroit propre et sec (placard, réserve sèche,...) y compris pour le rangement en magasin.	2	
• La consommation de poissons crus est une pratique à risques surtout si les espèces de poissons concernés sont des hôtes habituels de parasites.	**Privilégier les produits les plus frais** (catégorie extra de préférence). Préconiser des produits couramment utilisés pour ce type de préparations présentant un faible risque histaminique et parasitaire (daurade, seiche, poulpe, Saint Jacques,...). Pour la consommation de poissons crus, il est recommandé de conseiller au consommateur une congélation pendant 48 heures des produits préalablement à leur consommation (assainissement des parasites éventuels type "anisakis").		
Multiplication			
• Le transport et le stockage des produits dans des conditions non adaptées (durée, température,...) favorisent la multiplication.	**Conseiller le client :** ➜ Quant aux dangers associés à une rupture prolongée de la chaîne du froid. Insister s'il s'agit de la vente en l'état de produits surgelés. Eventuellement mettre à leur disposition des sacs isothermes. ➜ Quant aux conditions optimales de conservation d'un plateau de fruits de mer.	2 16	

Transport des denrées

L'arrêté du 20 juillet 1998 fixe les conditions techniques et hygiéniques applicables au transport des aliments. Il s'applique à toutes les formes de transport et à tous les types d'aliments.
Cette fiche concerne le transport des denrées lors des livraisons, de la vente ambulante et de l'approvisionnement du lieu de vente (boutique, marché).
Pour plus de renseignements concernant les marchés et la vente ambulante, se reporter aux FBP correspondantes c'est-à-dire *22 et* *23.*

Au cours du transport, l'exigence essentielle est de ***maintenir a température de conservation*** *des produits afin d'éviter la multiplication des germes.*
Différents types de matériels existent pour le transport des produits : réfrigérant, frigorifique, calorifique, isotherme ou non.
Les propriétaires de moyens de transport isothermes dotés ou non d'un dispositif thermique, réfrigérant, frigorifique ou calorifique doivent les soumettre à un examen destiné à vérifier leur capacité à transporter des aliments dans de bonnes conditions d'hygiène et de température.
A l'issue de cet examen, ils reçoivent :
- ***une attestation de conformité technique*** *(ayant trait à la catégorie et à la classe),*
- ***une attestation de conformité sanitaire.***
L'attestation de conformité technique initiale est valable 6 ans pour les moyens de transport neufs. Avant expiration, le propriétaire sollicite son renouvellement auprès de la DSV.
L'attestation de conformité sanitaire initiale est valable 3 ans pour tout moyen de transport à l'exception des petits conteneurs pour lesquels elle est valable 6 ans. Avant expiration, le propriétaire sollicite l'intervention de la DSV en vue du renouvellement. Cette attestation de renouvellement est valable 3 ans. Le renouvellement des attestations de conformité sanitaire et technique est effectué à chaque fois qu'intervient un changement de propriétaire ou une modification importante de l'engin.
Pour les autres moyens de transport, le propriétaire doit adresser une demande à la DSV afin de recevoir ***un certificat sanitaire de transport.***
Ce certificat est attribué ***pour un engin donné et des utilisations précises.*** *Le certificat initial est valable un an, celui de renouvellement est valable 3 ans.*
L'utilisation de matériel normalisé apporte au professionnel une garantie de résultats.

DANGERS	MOYENS DE MAITRISE	FBP	Eléments surveil.
Contamination • Les produits peuvent être contaminés par le véhicule et/ou le matériel de transport.	**Pour prévenir ce danger de contamination :** ➔ **Veiller** à ce que le revêtement intérieur du véhicule ou des matériels susceptibles d'entrer en contact avec les aliments soient autorisés au contact alimentaire. Ne pas déposer des produits directement à même le sol du véhicule. ➔ Vérifier que les matériaux sont faciles à nettoyer, à laver et à désinfecter. ➔ Nettoyer le véhicule et les équipements après chaque utilisation. Désinfecter 1 fois par semaine.	 1	
• Le transport de produits de la mer de différentes natures peut être à l'origine de contaminations croisées entre produits. Par exemple, l'eau de fusion, l'encre des céphalopodes, l'eau des crustacés et des coquillages peuvent contaminer les produits situés à proximité.	**Objectif : Préserver les qualités hygiéniques et la vitalité des produits pendant le transport.** Lors du chargement du véhicule : ➔ **Regrouper** Regrouper les caisses de produits de même famille. ➔ **Placer** les caisses de Céphalopodes (poulpes, seiches,...) et des poissons à mucus important en partie inférieure des piles. ➔ **Placer** les produits préparés (filets,...) et transformés (produits cuits, fumés,...) en partie supérieure. ➔ **Isoler** dans l'espace les coquillages, mollusques et crustacés.		
• Lors des opérations de chargement / déchargement, l'environnement peut être une source de contamination.	**Ne pas poser à même le sol** les produits non enveloppés complètement dans un emballage résistant.		

Suite du tableau ➔

Transport des denrées (suite)

DANGERS	MOYENS DE MAITRISE	FBP	Eléments surveil.
Multiplication • La remontée en température des produits au cours du transport entraîne le développement des germes.	**Pour maîtriser ce danger :** ➜ **Utiliser un équipement adapté** à la température extérieure et à la durée du trajet permettant de maintenir les produits à la température requise. Le seul objectif est un objectif de maintien de la température des produits. Suivant : ➜ la température extérieure, ➜ la durée du trajet, ➜ l'utilisation ou non de glace, il est possible d'utiliser un équipement isolé, isotherme, réfrigéré ou frigorifique. ➜ Lors des livraisons, **organiser** le circuit afin de diminuer la durée du transport si nécessaire. ➜ **Maintenir** la voiture boutique fermée pendant les déplacements.		
• Lors de opérations de chargement / déchargement, les produits sont susceptibles de se réchauffer et d'être le siège d'une multiplication microbienne.	**Pour prévenir ce danger :** ➜ **Assurer** un chargement/déchargement rapide. ➜ **Veiller** à ne pas laisser les portes du véhicule inutilement ouvertes.		

Photo : ECP

Marchés

La vente sur les marchés (couverts ou de plein vent) se caractérise :
- ***par une phase de transport*** *entre le lieu d'approvisionnement (marchés de gros, halles de criée, poissonnerie,...) et le lieu de vente,*
- ***par un équipement spécifique*** *(camion boutique, étal équipé en plaques eutectiques, vitrines équipées ou non en froid,...).*

Cette fiche ne traite que des spécificités liées à la vente sur les marchés. Il est nécessaire de se reporter aux autres fiches de bonnes pratiques du GBPH pour les dangers non spécifiques. Dans le cas de l'utilisation d'un camion boutique (marché, tournée), se reporter en complément à la fiche de bonnes pratiques "vente ambulante" (23).

DANGERS	MOYENS DE MAITRISE	FBP	Eléments surveil.
Contamination			
• Au cours du transport, les produits et le petit matériel (balance, ustensiles,...) peuvent être contaminés par le véhicule, le matériel de présentation à la vente (étal, tréteaux, bâches,...)...	**Afin de limiter ce danger :** ➔ **Vérifier** que le revêtement intérieur du véhicule et les matériaux sont autorisés au contact alimentaire. ➔ **Nettoyer et désinfecter** le véhicule et le matériel en contact avec les aliments après chaque marché ou dès le retour. ➔ **Séparer les produits du matériel** : véhicule à 2 compartiments ou séparation et protection suffisantes empêchant un contact direct avec les produits,... Si malgré tout le matériel est souillé, nettoyer efficacement et laisser le sécher avant de mettre en place les produits. ➔ **Transporter** le petit matériel propre (couteaux, grattoir,...) dans des caisses propres et fermées.	21 1	
• A l'occasion du transport, il peut y avoir une contamination croisée entre des produits de différentes natures.	**Ranger les produits par nature dans le véhicule, en particulier :** ➔ **Placer** les caisses de gros poissons et de céphalopodes en partie inférieure. ➔ **Placer** en hauteur les produits sensibles (filets, tranches,...), cuits (crevettes, crustacés,...), fumés, vivants,...		
• Lors de l'installation du matériel sur le marché, le personnel peut se salir et contaminer par la suite les produits manipulés.	**Afin de limiter ce danger :** ➔ **Prévoir une tenue différente** pour la mise en place du matériel et la manipulation des produits ou protéger sa tenue de travail pendant l'installation. ➔ **Se laver** efficacement les mains avant de mettre en place les produits. Apporter par exemple 2 seaux au minimum (1 pour le nettoyage, 1 pour le rinçage), un détergent et du papier jetable. ***Remarque :*** *Il est souhaitable que tous les marchés soient équipés de points d'eau.*	2	
• Les conditions de vente des produits sur les marchés sont généralement plus difficiles à maîtriser qu'en magasin. Les produits sont susceptibles d'évoluer rapidement.	**Ne pas trancher à l'avance** ou pré-trancher en petites quantités à l'arrivée sur le marché et en cours de vente.		

Marchés

DANGERS	MOYENS DE MAITRISE	FBP	Eléments surveil.
• Pendant le service, les produits peuvent être contaminés par : ➔ le client ou toute autre contamination extérieure (insectes, poussières,...), ➔ le personnel.	**Objectif : protéger les denrées des contaminations.** ➔ **Disposer** par exemple des rebords en verre en bordure de l'étal ou d'un mur de glace. ➔ **Demander au client** de ne pas toucher les produits et de ne pas fumer au dessus des produits. ➔ En cas de vent, **installer des bâches** sur le côté et derrière le stand. ➔ **Se laver** les mains avant de commencer le service et régulièrement au cours de la journée.	2	
• Sur l'étal, il peut y avoir contamination croisée entre produits de différentes natures.	**Lors de l'exposition, séparer les produits en fonction de leur nature.**	17	
• Le matériel peut contaminer les produits.	**Pour les surfaces en contact avec les aliments, préférer** les matériaux lisses et faciles à entretenir. L'inox est le matériau le mieux adapté. **Nettoyer et désinfecter** les plans de travail, étals,... avant de les ranger dans le camion ou les ranger à l'écart des produits (compartiment,...) et les nettoyer - désinfecter dès le retour. Les étalages doivent être inclinés pour favoriser l'écoulement des eaux. Pour la présentation à la vente des produits, le support présente une hauteur de l'ordre de 70 cm	4	
• Les déchets sont une source de contamination importante pour les produits.	**Objectif : limiter la contamination secondaire des produits.** ➔ Eliminer au fur et à mesure les déchets du plan de travail vers une poubelle placée à proximité. ➔ Ne pas jeter les déchets à même le sol.	24	
Multiplication			
• La remontée en température des produits au cours du transport et lors de l'exposition favorise le développement des germes.	**Pour maîtriser ce danger :** ➔ Lorsque le départ pour le marché se fait de la poissonnerie, **charger les produits au dernier moment.** ➔ **Utiliser pour le transport un équipement adapté** à la température extérieure et à la durée du trajet permettant de maintenir une température adéquate des produits. ➔ Lorsque l'organisation du travail le permet (camion restant sur le marché en particulier), **laisser** les produits dans leurs caisses dans le camion le plus longtemps possible. Approvisionner l'étal au fur et à mesure des besoins.	21	
• Les produits qui ont été exposés sur l'étal ont été fragilisés.	**Afin de limiter ce danger :** ➔ **Resserrer** les produits qui pourront être présentés le lendemain à la vente. Ne pas mélanger les produits exposés et ceux qui ne l'ont pas été. ➔ **Exposer** en priorité les produits de la veille.	17	
• Lors du retour, les germes peuvent se développer si les produits réfrigérés ne sont pas resserrés à une température adéquate.	**Dès le retour :** ➔ **Stocker** les produits en chambre froide ou dans tout autre endroit (camion réfrigéré,...) après s'être assuré que le mode de stockage permet de maintenir les produits à bonne température pendant toute la durée du stockage. ➔ **Placer** les plaques eutectiques propres au congélateur. ➔ **Placer** si possible les caisses isothermes en chambre froide.	2	

23 Vente ambulante

Cette fiche concerne la vente ambulante effectuée dans un véhicule boutique. Ces véhicules boutiques sont souvent exigus, les équipements sont réduits et moins performants par rapport à un magasin de vente. Une organisation rigoureuse est nécessaire.
*Ces véhicules boutiques doivent faire l'objet d'une visite sanitaire avant la première mise en service, puis tous les deux ans, **à la demande du propriétaire**. Cette demande est effectuée auprès du préfet (Direction des Services Vétérinaires du Département d'immatriculation) qui délivrera un certificat d'agrément sanitaire.*

DANGERS	MOYENS DE MAITRISE	FBP	Eléments surveil.
Contamination			
• De par sa conception, le véhicule boutique peut être difficile à nettoyer - désinfecter et devenir ainsi une source de contamination pour les produits.	**Afin de limiter ce danger de contamination :** ➔ **Choisir** un véhicule boutique constitué de matériaux faciles à entretenir, surtout en ce qui concerne les sols, parois et étal. ➔ Lors des aménagements ultérieurs, **veiller** à ne pas créer de recoins difficiles d'accès. Préférer les installations amovibles.		
• Les ustensiles, le matériel, le véhicule peuvent être des sources de contamination s'ils ne sont pas correctement entretenus.	**Pour prévenir ce danger :** ➔ **Avant le départ,** vérifier la propreté des ustensiles, du matériel et de la voiture boutique. ➔ **Dès le retour :** ➔ décharger immédiatement les produits et les stocker aux températures requises, ➔ nettoyer et désinfecter les ustensiles et le matériel, ➔ nettoyer et désinfecter la voiture boutique (sol, étal, plans de travail, parties fixes,...). Bien insister au niveau des endroits difficiles d'accès. Avant de fermer le véhicule, bien évacuer l'eau et laisser sécher.	2 1	
• Entre deux utilisations, le véhicule peut être contaminé par des poussières, rongeurs,...	**Fermer le véhicule après séchage.**		
• Les produits peuvent être contaminés par les mains du manipulateur du fait d'une hygiène insuffisante.	**Afin de prévenir ce danger :** ➔ Avant le départ, s'assurer d'être suffisamment équipé. A titre indicatif, réserve d'eau, détergent, papier à usage unique. ➔ **Se laver efficacement les mains** avant de mettre en place les produits.	2	
Multiplication			
• Une température d'exposition et de conservation trop élevée peut entraîner la multiplication des germes.	**Afin de maîtriser ce danger :** ➔ **Préparer** l'étal au moment de l'arrivée sur le premier point de vente. ➔ **Ne pas surcharger l'étal.** Stocker les produits non exposés dans des caisses glacées, adapter ses tournées à la capacité du véhicule,... ➔ **Adapter la quantité de glace** de l'étal à la température extérieure et à la durée de la tournée. Ne pas hésiter à reglacer régulièrement les produits. Prévoir un stock de glace suffisant. ➔ **Eviter** les arrêts au soleil. ➔ **Resserrer** après le dernier point de vente.		

Gestion des déchets et des poubelles

*Le terme **"déchets"** regroupe les emballages, les conditionnements, les invendus et tout ce qui est issu de la préparation des produits.*
*Le terme **"poubelles"** regroupe les poubelles intermédiaires et les poubelles de voirie.*

Les déchets, alimentaires ou non, et les poubelles sont fortement contaminants pour les produits et le milieu environnant : leur traitement nécessite par conséquent la plus grande attention.

DANGERS	MOYENS DE MAITRISE	FBP	Eléments surveil.
Contamination			
• Les déchets représentent une source importante de contamination.	**Afin de limiter ce danger :** ➔ **Eliminer** le plus rapidement possible les emballages en carton et bois. ➔ **Eliminer au fur et à mesure** les déchets du plan de travail vers une poubelle placée à proximité des plans de travail. ➔ **Ne pas jeter les déchets à même le sol.** Prévoir des poubelles. ➔ **Adapter** le nombre et le volume des poubelles aux besoins de l'entreprise. ➔ **Ne pas stocker** les déchets dans une zone où sont entreposées les denrées réfrigérées.		
• La poubelle, son couvercle, ses poignées,... peuvent contaminer les mains du manipulateur et le milieu environnant.	**Afin de limiter ce danger :** ➔ **Préférer** l'utilisation d'une poubelle à ouverture non manuelle. ➔ **Ne pas manipuler** le couvercle avec les mains. Se laver efficacement les mains après manipulation des poubelles. ➔ **Nettoyer et désinfecter** quotidiennement (intérieur et extérieur) les poubelles. ***Remarque :** l'utilisation d'une poubelle type "support pour sacs" facilite l'entretien quotidien.*	2 1	
• Les poubelles de voirie exposées à l'extérieur de l'établissement sont particulièrement souillées et contaminantes pour les locaux, les manipulateurs,...	**Pour limiter ce danger, si l'agencement le permet,** ne pas faire pénétrer les poubelles de voirie dans les locaux de vente et de préparation.		
Multiplication			
• Les déchets organiques constituent un milieu très favorable à la multiplication microbienne.	**Evacuer le contenu des poubelles** vers les poubelles de voirie le plus souvent possible et au minimum à la fin de chaque journée de travail. Eviter de placer les poubelles à proximité d'une source de chaleur.		

Salage - Séchage - Fumage

Le fumage est une technique de conservation traditionnelle donnant au produit un goût et une couleur particuliers. Le traitement complet comprend trois phases qui ont chacune leur importance dans la future durée de vie du produit : le salage, le séchage, le fumage.
La qualité du produit fini dépend directement de celle de la matière première et du soin apporté aux opérations préliminaires d'étêtage, d'éviscération et de filetage du poisson. C'est pourquoi, il convient d'y apporter une attention particulière et de se référer aux FBP "Opération" correspondantes (FBP 6 - 7 - 10).

Cette fiche concerne le fumage à froid tel que le fumage du saumon par exemple. Cette technique de transformation maintient le produit cru et par conséquent fragile. Cette technique nécessite une technicité particulière. Il est donc conseillé de suivre une formation spécifique.
Les produits consommés en l'état après ces traitements présentant un risque parasitaire type anisakiase (exemple : produits marinés ou fumés à froid tels que hareng, maquereaux, saumon sauvage) doivent être soumis à une congélation permettant d'obtenir une température à cœur inférieure ou égale à –20 °C pendant au moins 24 heures.
Ce traitement peut être appliqué au produit cru ou fini.

DANGERS	MOYENS DE MAITRISE	FBP	Eléments surveil.
SALAGE **Contamination** • Le poisson peut être contaminé à l'occasion du salage : ➜ par l'utilisation de sel de qualité et de propreté médiocres, ➜ par le bain de saumure (réutilisation abusive du bain de saumure, ...), ➜ par le plan de travail.	**Pour maîtriser ces dangers :** ➜ Préférer le salage à sec. ➜ Stocker le sel à l'abri de l'humidité et des contaminations. Refermer correctement le contenant après usage. ➜ Nettoyer et désinfecter la cuve après vidange. La saumure doit être claire, transparente, sans odeur désagréable. ➜ Travailler sur un plan de travail propre. ***Remarque :*** *il est* ***interdit*** *d'utiliser du* ***sel nitrité****. Il est conseillé de ne pas réutiliser la saumure et le sel sec.*		
Multiplication • Un salage en saumure insuffisant ne permet pas la conservation du produit.	**Respecter les dosages requis.**		
• La maturation à une température trop élevée peut occasionner une altération microbienne du produit.	**Réaliser la maturation** à une température comprise entre 12 et 15 °C pour un salage à sec. Une température inférieure ne favorise pas la pénétration du sel, une température supérieure favorise le développement microbien. Réaliser la maturation à une température de saumure inférieure à 10 °C pour un salage en saumure.		
• Une maturation insuffisamment longue ne permet pas d'assurer un salage efficace.	**Respecter les temps de maturation minimaux** selon l'épaisseur des pièces et la technique de salage		
Contamination • Le produit peut être contaminé au cours du dessalage.	**Rincer à l'eau courante** et veiller à l'hygiène des manipulations et à travailler dans un environnement propre.		

Salage - Séchage - Fumage

DANGERS	MOYENS DE MAITRISE	FBP	Eléments surveil.
SECHAGE **Contamination** • Au cours du séchage, le poisson peut être contaminé par le milieu environnant ou s'altérer s'il est maintenu à une température excessive.	**Sécher le poisson à l'abri des contaminations (sur une échelle, ...) en chambre froide ou dans le fumoir.**		
FUMAGE **Contamination chimique** • Au cours du fumage, le produit peut être tâché par les goudrons du fumoir. A la sortie du fumoir si celui-ci est mal entretenu, les produits peuvent être recouverts d'une pellicule d'exsudats et résidus de combustion divers qui peuvent être toxiques.	**Pour prévenir ces dangers de contamination :** ➜ Entretenir régulièrement le fumoir et les grilles. Eliminer les dépôts de gras et les résidus de combustion déposés sur les parois. ➜ Ne pas mettre le poisson en contact avec les parois du fumoir. ➜ Enlever le goudron éventuel à l'aide d'un ustensile propre et en veillant à l'hygiène des manipulateurs.		
• Le produit peut être contaminé par la sciure utilisée..	**Utiliser du bois non traité.** L'utilisation de sciure obtenue à partir de bois traité est à proscrire.		
STOCKAGE **Contamination** • Les produits fumés peuvent être contaminés à l'occasion du stockage.	**Conserver à l'abri des contaminations** (bac, papier alimentaire, ...). ***Remarque :*** *la protection évite en outre la dessiccation du produit.*		
Multiplication • Les produits fumés peuvent s'altérer s'ils sont conservés après fumage à une température excessive et présenter une multiplication du germe listéria s'ils sont conservés trop longtemps.	**Conserver au froid positif** (≤ 4 °C) et pendant une durée adaptée pour éviter la multiplication du germe listéria.		
VENTE **Contamination** • Les produits fumés peuvent être contaminés à l'occasion de la mise en vente.	**Conserver à l'abri des contaminations.**		
Multiplication • Le poisson fumé peut s'altérer s'il est mis en vente à une température excessive et exposé pendant une durée trop importante à cette température.	**Présenter en vitrine réfrigérée.** Approvisionner les vitrines au fur et à mesure des besoins. *Remarque : le maintien sous le régime du froid évite en plus l'oxydation de surface (couleur jaune) du saumon et la fonte des graisses qui représentent des défauts commerciaux.*		
TRANCHAGE **Contamination** • Le poisson fumé peut être contaminé par le matériel de coupe, le manipulateur, ...	**Nettoyer efficacement le couteau,** ... avant tranchage. Travailler sur un plan de travail propre. Se laver efficacement les mains avant manipulation.		

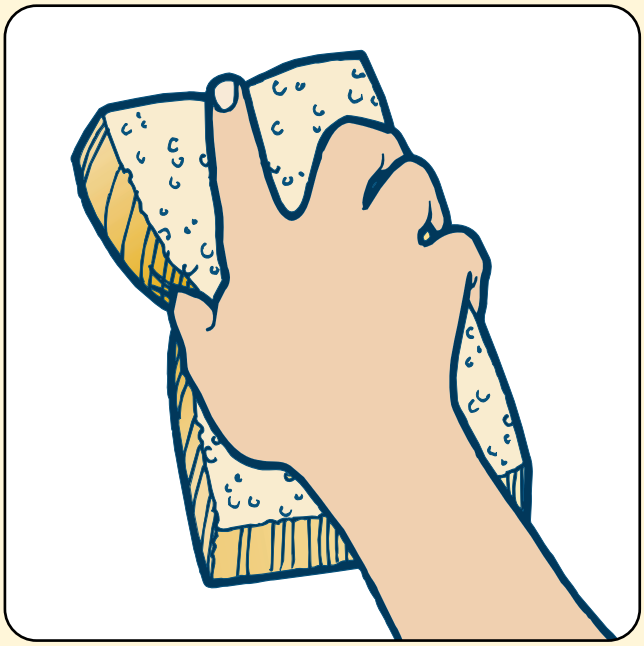
26

Marinage

Le marinage consiste à immerger le poisson dans une solution aromatique à base de vinaigre, de vin ou d'huile. L'objectif de cette opération est de réduire l'activité microbienne responsable de l'altération du produit. Le marinage à l'huile (pour le hareng par exemple), permet de créer un milieu sans air, alors que le marinage au vinaigre (pour les anchois par exemple), permet d'acidifier le milieu. L'activité microbienne est réduite mais en aucun cas éliminée. Il est donc essentiel de veiller à la qualité de la matière première et à la qualité des opérations d'étêtage, d'éviscération, de filetage et de tranchage.(cf FBP "Opération" n°6 à 11). Cette technique nécessite une technicité particulière. Il est donc conseillé de suivre une formation spécifique.

DANGERS	MOYENS DE MAITRISE	FBP	Eléments surveil.
SALAGE			
• Une opération de salage peut précéder le marinage. Pour les dangers relatifs au salage, se référer à la FBP "Opération" n°25 : Salage-Séchage-Fumage.	**Pour maîtriser les dangers relatifs au salage,** se référer à la fiche de bonnes pratiques "Opération" n°25 (Salage-Séchage-Fumage).	25	
MARINADE			
Contamination			
• La marinade peut être contaminée par : ➜ les herbes et épices qui sont incorporées. ➜ les souillures résiduelles à l'issue de l'éviscération.	**Pour maîtriser ces dangers :** ➜ Laver soigneusement les herbes fraîches, puis les égoutter. Il est possible d'utiliser des herbes et épices sèches ionisées. ➜ Soigner l'éviscération et le rinçage des poissons.	6	
• Le poisson peut être contaminé par la marinade si elle est réutilisée.	**Ne pas réutiliser les marinades.**		
• La marinade et le poisson peuvent être contaminés par : ➜ le matériel et les récipients utilisés. ➜ le manipulateur.	**Pour maîtriser ces dangers :** ➜ Utiliser un matériel et des ustensiles parfaitement propres. ➜ Se laver les mains préalablement à la fabrication de la marinade et de la préparation des denrées.		

Notes personnelles



Fiches de **bonnes pratiques**

"Environnement de travail"

Notes personnelles

Nettoyage et désinfection

Objectif : Eliminer les germes et éviter leur dissémination dans l'entreprise.
= MAITRISE PREVENTIVE DE LA CONTAMINATION MICROBIOLOGIQUE DES PRODUITS.

Le matériel et les locaux sont des sources importantes de micro-organismes s'ils ne sont pas soigneusement et périodiquement nettoyés et désinfectés. Un nettoyage et une désinfection mal conduits peuvent entraîner des altérations des produits et des accidents de fabrication. Ces opérations ne doivent pas être une source de contamination pour les denrées.
Le nettoyage et la désinfection font partie intégrante du processus normal de travail.

Caractéristiques communes :

Pour effectuer efficacement ces deux opérations, il est nécessaire :

- d'utiliser **un produit** :
  - ➜ **autorisé** pour le contact alimentaire
  - ➜ **adapté** au type de souillures (gras, tartre, sang, …)
  - ➜ **adapté** à la surface considérée (carrelage, inox, PVC, …)
- de suivre une **méthode** spécifique (respect du **TACT** : Temps, Action mécanique, Concentration du produit, Température) à un moment et une fréquence appropriés,
- de recourir à un **matériel** adapté et entretenu (balai brosse, lavette, brosse à ongles, poste de lavage, canon à mousse, éventuellement gants de ménage pour la protection des mains...),
- de séparer le nettoyage et la désinfection par un rinçage abondant pour éliminer les traces de souillures et de produit.

Le respect de la notice d'utilisation du produit ou de sa fiche de sécurité est primordial.

Différences :

	NETTOYAGE	DESINFECTION
OBJECTIF	**Elimination de toutes les souillures visibles.** (certains détergents permettent d'éliminer 80% des micro-organismes quand le nettoyage est très bien réalisé). ➜ PROPRETE VISUELLE	**Destruction des micro-organismes** (invisibles). ➜ PROPRETE MICROBIOLOGIQUE
OPERATION	Pouvant être envisagée **seule** mais ne suffisant pas à détruire tous les germes. Réalisée avec un **détergent**.	**Toujours précédée d'un nettoyage et d'un rinçage efficaces** car les souillures résiduelles et le produit de nettoyage peuvent inactiver le désinfectant (sauf produit mixte nettoyant/désinfectant). Réalisée avec un **désinfectant**. La désinfection peut être obtenue par un procédé thermique ou physique (eau chaude 80°C pendant 2 minutes, vapeur,...).
ETAPES INDISPENSABLES	**Action mécanique** (brossage, récurage, ..) **indispensable** à une bonne efficacité. **Respect impératif du TACT**	**Respect impératif du TACT.** **Rinçage obligatoire** après désinfection pour les surfaces entrant en contact avec les aliments (les traces de désinfectant peuvent altérer les denrées). **Séchage sans essuyage** (sauf papier jetable).
FREQUENCE	Planifiée et selon le degré de salissure visible de la surface à traiter.	Adaptée au risque de contamination des denrées.

Méthode générale de nettoyage et désinfection

6 étapes indispensables

L'efficacité du Nettoyage-Désinfection depend de l'attention portée aux différentes étapes de 1'opération. Il faut veiller particulièrement au respect du "TACT" : TEMPS, ACTION MECANlQUE, CONCENTRATION du produit TEMPERATURE, à adapter à chaque produit d'entretien et/ou surface.

Exemple d'une méthode générale de Nettoyage-Désinfection que chaque chef d'entreprise peut adapter :

1 - **Preparation :** Ranger, enlever les grosses souillures, debrancher et demonter les machines, prélaver si nécessaire, protéger les matériels sensibles (prise électrique, …).
2 - **Nettoyage :** Préparer la solution de lavage en respectant dose et température (55°C en genéral : température supportée par la main) Enlever les souillures en frottant.
3 - **Rinçage :** Rinçage à l'eau claire et chaude afin d'éliminer les souillures et le détergent. Rinçage à l'eau froide en chambre froide.
4 - **Désinfection :** Preparer la solution de desinfection (dose température). Application afin de détruire les germes invisibles. Laisser agir.
5 - **Rinçage final :** Rinçage a l'eau claire afin d'éliminer les tracts du désinfectant pour les matériaux en contact avec les aliments.
6 - **Séchage :** Séchage à l'air(petit matériel retouné sur une surfacepropre, …), ou essuyage à l'aide de papier à usage unique, ou raclage, ou passage au four… Proscrire l'usage des torchons. Ranger le petit matériel et les ustensiles dans un endroit propre.

Cas de l'utilisation d'un produit mixte :

L'usage d'un produit unique détergent-désinfectant permet de realiser les étapes 2, 3 et 4 en une seule opération. Cependant, ces produits sont souvent moins efficaces. Il est important de suivre scrupuleusement la notiœ d'emploi, et de réaliser régulièrement (une fois par semaine par exemple) un nettoyage=désinfection en 6 étapes, avec deux produits distincts.

Exemples d'Equipements de Nettoyage-Désinfection :

Pour les locaux : Brosse, balai-brosse, scau, jet d'eau raclette, éventuellement aspirateur à eau, poste de lavage, canon à mousse, ...
Pour les surfaces de travail : Lavette, seau, brosse, grattoir, papier jetable …
Pour les materiels et équipements : Plonge, brosse, grattoir, goupillon, lave-vaisselle, papier jetable ...

Il est indispensable d'entretenir quotidiennement le matériel de nettoyage-désinfection (lavettes, brosses, racloirs, ...). *En particulier les lavettes utilisées en cours de travail peuvent être mises à tremper pendant la journée dans une solution desinfectante renouvelée (à titre indicatif : 2 fois par jour)*

Remarques :

- Les foumisseurs de produits peuvent réunir (en général gratuitement) des doseurs de produits qui peuvent s'adapter sur les conditionnements. Ne pas hésiter à les demander.
- Lorsqu'on utilise des lavettes ou des brosses pour des usages différents, il est possible de réserver une couleur pour chaque usage.
- Privilégier l'équipement de nettovage en plastique (plus facile à entretenir).
- Réserver les nettoyeurs hautes pressions pour une utilisation en extérieur ou en l'absence totale de produits.
- Lors de l'utilisation d'un poste d'élevage, bien veiller au réglage des débits d'eau et de produits.
- Ranger de préférence les produits et le matériel de nettoyage-désinfection dans un endroit éloigné des sourœs de chaleur ou d'humidité, selon les recommandations des fabricants *(par exemple placard dans les sanitaires ou les vestiaires, …)*.
- L'eau de Javel est un désinfectant dont l'efficacité est reconnue. 11 faut donc noter qu'elle doit être utilisée seule (le mélange avec d'autres produits la rend inefficace et peut provoquer des dégagements dangereux) et dans une eau foide après nettoyage.
- La désinfection des petits ustensiles (balance, étiquette,) peut être pratiquée par une solution alcoolique à 70°C dénaturée à usage alimentaire, sans rinçage.
- 11 est possible d'utiliser des lampes UV à mettre en œuvre au-dessus de l'étal fixe pendant les périodes de femeture du magasin.

Fréquences **indicatives** de nettoyage et désinfection

SURFACE	FREQUENCE NETTOYAGE	FREQUENCE DESINFECTION	CONSEILS
SOLS	**Quotidiennement,** à la fin de la période de travail. Parties difficilement accessibles : une fois par semaine. ***Remarque :*** *un nettoyage supplémentaire en cours de journée (coupure,...) peut être envisagé sans désinfection.*		➜ Racler tous les débris afin d'éviter de boucher par la suite les canalisations. ➜ Suivre la méthode générale. ➜ Lors de l'utilisation d'un jet d'eau, veiller à protéger les denrées des projections. ➜ Bien éliminer l'eau stagnante (raclette, aspirateur à eau,...).
MURS ET PLAFONDS	**Régulièrement, en fonction des emplacements** (zones d'éclaboussures, murs à proximité des réchauds, ...) **et de l'activité.** A titre indicatif : ➜ zones soumises aux éclaboussures : quotidiennement. ➜ parties accessibles des murs : une fois par semaine. ➜ plafonds : au moins une fois par an.		➜ Veiller à nettoyer les tuyauteries apparentes. ➜ Insister particulièrement aux bas des murs et aux endroits proches des postes de travail. ➜ Ne pas oublier portes, fenêtres et poignées de portes.
RESERVE SECHE (LOCAL OU PLACARD)	Dépoussiérer autant que de besoin (une fois par mois minimum) et nettoyer régulièrement (une fois par an minimum).		➜ A l'occasion du nettoyage, effectuer un réagencement et une vérification des dates et de l'état des conditionnements ou emballages.
GRILLES ET SIPHONS D'EVACUATION	Quotidiennement		➜ Ne pas enlever les paniers des siphons pendant la phase de nettoyage et désinfection. ➜ Enlever les éventuels débris présents dans les paniers, grilles,... Nettoyer et rincer. Verser le désinfectant (dose forte), Laisser agir, Faire couler abondamment de l'eau. ➜ En cas de besoin, utiliser des dégraissants puissants.
INSTALLATIONS DE FROID POSITIF	**Sols :** quotidiennement. **Murs, plafonds, étagères, clayettes, ... :** nettoyage en profondeur une fois par semaine.	Une fois par semaine.	➜ Protéger les denrées ou retirer les produits de la chambre. ➜ Utiliser de l'eau froide ou tiède, en particulier s'il reste des denrées, et compenser par une action mécanique (brossage) plus importante. ➜ Procéder le plus rapidement possible de façon à limiter la remontée en température. ➜ Opérer porte ouverte. ➜ Bien évacuer toutes traces d'eau. Mettre en ventilation forcée avant de refermer et de remettre les marchandises. ➜ Consulter éventuellement la notice d'utilisation ou l'installateur.

Suite du tableau ➜

Fréquences indicatives de nettoyage et désinfection (suite)

SURFACE	FREQUENCE NETTOYAGE	FREQUENCE DESINFECTION	CONSEILS
INSTALLATION DE FROID NEGATIF	Une fois par an au minimum		Consulter éventuellement la notice d'utilisation ou l'installateur.
MEUBLES DE VENTE DE PRODUITS SURGELES	Une fois par an au minimum		Consulter éventuellement la notice d'utilisation ou l'installateur.
VITRINES REFRIGEREES	**Quotidiennement,** en fin de journée de travail.		Nettoyer et désinfecter en l'absence de produits dans la vitrine. En cours de journée, réserver l'utilisation de dégraissant pour l'extérieur de la vitrine.
GROUPES FRIGORIFIQUES	Dépoussiérer une fois par an (améliore le fonctionnement).		Effectuer le dépoussiérage en dehors des heures de travail avec une tenue spécifique.
CLIMATISATION, VENTILATION, HOTTE	Une fois par mois les filtres et les grilles, en particulier si les grilles de soufflerie se situent à proximité des denrées.		Se référer à la notice d'utilisation ou consulter le fournisseur.
VIVIER	Régénérer ou remplacer les filtres et les charbons actifs au moins à chaque opération de nettoyage et désinfection du vivier. Nettoyer régulièrement les viviers. Il est recommandé d'adapter la fréquence de nettoyage au nombre d'heures maximum d'utilisation (données fournies par l'installateur). La survie des produits marins et des crustacés en vivier dépend essentiellement des paramètres : température, salinité, oxygène dissous, azote ammoniacal et nitrite (avec une variabilité réelle de la sensibilité des différents animaux liée à leurs conditions physiologiques et aux paramètres chimiques de l'environnement) qu'il est par conséquent intéressant de maîtriser. Assurer la désinfection de l'eau recyclée.		
PLANS DE TRAVAIL	En cours de travail, rincer après toute opération. Quotidiennement en fin de journée de travail et aussi souvent que nécessaire.		Eliminer les déchets du plan de travail aussi souvent que nécessaire.

Suite du tableau ➜

Fréquences indicatives de nettoyage et désinfection (suite)

SURFACE	FREQUENCE NETTOYAGE	FREQUENCE DESINFECTION	CONSEILS
PETITS MATERIELS USTENSILES			
Couteaux,	Quotidiennement en fin de période de travail. Rincer et/ou essuyer avec du papier à usage unique après chaque opération.		➜La désinfection peut par exemple être réalisée par : • un trempage avec un désinfectant (eau de Javel...) suivi d'un rinçage. • un passage dans un lave vaisselle (rinçage à l'eau au moins à 80°C pendant 2 minutes). • une pulvérisation à l'alcool à 70° dénaturé à usage alimentaire. Essuyer immédiatement après avec un papier absorbant jetable (action dégraissante puissante de l'alcool). • par trempage dans un bac de désinfection de couteaux (eau à 80°C pendant 2 minutes).
Planche à découper, paire de ciseaux, grattoir, pinces, ...	Quotidiennement en fin de période de travail. Rincer et/ou brosser régulièrement après les opérations effectuées sur les produits : pelage, écaillage, filetage, désarêtage,...		➜Les lampes UV permettent de maintenir stérile des ustensiles déjà désinfectés.
MACHINES			
Machine à peler, à trancher, ...	Rinçage plusieurs fois en cours de journée. Quotidiennement en fin de journée de travail.		➜Eviter de laisser sécher les souillures, ce qui rend le nettoyage plus difficile. ➜Démonter l'appareil puis suivre la méthode générale (parties démontables et supports). ➜Utiliser de préférence des gants de protection pour le démontage, le nettoyage et la désinfection. ➜Ranger les parties démontables dans un endroit propre (bac couvert, si possible en chambre froide,...) ou remonter les machines après séchage (protéger si besoin).
Machine à glace	**Cabine de stockage :** une fois par semaine au minimum.		➜Demander conseil au fournisseur de la machine.

Suite du tableau ➜

Fréquences indicatives de nettoyage et désinfection (suite)

SURFACE	FREQUENCE NETTOYAGE	FREQUENCE DESINFECTION	CONSEILS
ELEMENTS DE DECOR, ETIQUETTES	**Etiquettes à piquer :** tous les jours. **Sinon,** 1 fois par semaine.		
BALANCE	Au minimum **à chaque fermeture du magasin.**		➜Peser sur un papier.
VEHICULES OU MATERIELS DE TRANSPORT	**Après chaque utilisation.**		
MATERIEL DE MARCHE	A la fin du marché ou dès le retour.		
CAMION BOUTIQUE	Au retour de la tournée ou du marché.		➜Bien évacuer l'eau avant de fermer le véhicule.
POUBELLES DE LABORATOIRE	Chaque jour (intérieur et extérieur).		➜L'utilisation de poubelles type support de sac facilite ces opérations
POUBELLES DE VOIRIE	Chaque jour (intérieur et extérieur).		
MATERIEL DE NETTOYAGE ET DESINFECTION (BROSSE, RACLETTE, LAVETTE, GRATTOIR...)		**Pendant la journée de travail,** les lavettes sont mises à tremper dans une solution désinfectante renouvelée fréquemment (à titre indicatif 2 fois par jour).. **En fin de journée,** rincer abondamment puis désinfecter par trempage dans un bain désinfectant. Faire sécher à l'abri des contaminations	➜Privilégier l'utilisation de brosse en plastique (éviter les brosses en bois). ➜Pour les lavettes, la désinfection peut être réalisée par lavage à 90°C. ➜Renouveler régulièrement les lavettes ou utiliser des lavettes en non tissé à changer quotidiennement.
SANITAIRES	Quotidiennement		➜Utiliser des produits spécifiques : produits détartrants, désodorisants, ...

Suite ➜

Fréquences indicatives de nettoyage et désinfection (suite)

DANGERS	MOYENS DE MAITRISE	ELÉMENTS SURVEILLANCE
Nettoyage :		
• Le nettoyage avec un produit inadapté des surfaces entrant au contact des denrées peut conduire à une contamination chimique de celles-ci.	Utiliser un **détergent autorisé** pour le nettoyage des matériels ou surfaces pouvant se trouver en contact avec des denrées alimentaires.	
• L'action des détergents est spécifique à certaines souillures. L'utilisation d'un détergent non adapté peut rendre inefficace le nettoyage.	Choisir le **détergent adapté** à l'utilisation prévue. Les détergents alcalins agissent mieux sur les graisses, les protéines, les sucres alors que les détergents acides sont efficaces sur le tartre et les minéraux.	
• Le mélange de différents produits peut entraîner des réactions chimiques dangereuses pour le professionnel (émanation de gaz) et inactiver les produits associés.	Ne pas mélanger différents produits sans s'être assuré de leur compatibilité. **Ne pas mélanger un détergent et un désinfectant pour réaliser simultanément nettoyage et désinfection (sauf utilisation de produit mixte). En particulier, ne pas mélanger l'eau de Javel à un autre produit.** Verser le produit dans l'eau et non l'inverse (émanation de gaz, …).	
• Une quantité de souillures trop importante dans l'eau de lavage inactive le détergent.	Enlever la plus grande partie des souillures **avant** de procéder au nettoyage et frotter énergiquement. Si nécessaire, effectuer un prélavage avant le nettoyage et après avoir enlevé les grosses souillures. Dès que l'eau de lavage devient trouble et sale, il est **inefficace** de rajouter du détergent, il faut **renouveler** le bain.	
• Les souillures, les résidus alimentaires desséchés peuvent adhérer solidement à la surface et résister de ce fait à l'action seule du détergent.	**Pour prévenir ce danger :** ➜ Choisir des produits ayant un fort pouvoir mouillant pour décoller les salissures. ➜ Choisir des produits ayant un fort pouvoir émulsifiant pour limiter la redéposition. ➜ Associer à l'action du détergent une action mécanique qui favorise le contact entre les souillures et le détergent et qui permet de détacher les résidus tenaces.	
• Un dosage non adapté affecte l'efficacité du nettoyage : ➜ des dilutions trop importantes réduisent l'efficacité de l'agent actif, ➜ des concentrations trop élevées peuvent rendre le rinçage difficile et laisser des traces de produit et conduisent à des consommations inutiles de produit.	Respecter soigneusement les dosages prescrits sur l'étiquetage (ou sur la fiche technique qui accompagne le produit) en fonction du niveau de salissure et de la nature de la surface à traiter. Le dosage peut aussi dépendre de la dureté de l'eau (taux de calcaire). Un taux de calcaire élevé rend le rinçage plus difficile, il est préférable dans ce cas d'augmenter les doses de détergents et de rincer plus largement.	

Suite du tableau ➜

Fréquences indicatives de nettoyage et désinfection (suite)

DANGERS	MOYENS DE MAITRISE	ELÉMENTS SURVEILLANCE
Nettoyage (suite) : • L'utilisation d'une eau dont la température est trop basse diminue l'efficacité du nettoyage.	■ Réaliser le nettoyage à une température de l'ordre de 50-55 °C en particulier pour le nettoyage des surfaces grasses (cf étiquetage).	
• Les traces de détergents présentes après nettoyage peuvent : ➜ présenter une certaine toxicité pour les denrées mises en contact, ➜ rendre inefficace une opération de désinfection.	■ **Rincer efficacement** les surfaces après nettoyage. ***Remarque :*** *l'utilisation de détergent moussant incite le personnel responsable du nettoyage à rincer abondamment.*	
Désinfection : ***L'eau de Javel est un désinfectant.*** • Une surface apparemment propre est rarement exempte de germes qui peuvent être transmis aux denrées alimentaires et qui se multiplient avec le temps.	■ Procéder régulièrement à une désinfection des surfaces (voir fréquences indicatives pages précédentes). **Le choix du désinfectant et les modalités d'utilisation conditionnent l'efficacité de la désinfection.** L'action de la chaleur sur certains ustensiles (passage au four à une température élevée , passage dans l'eau bouillante,...) constitue, quand il est possible d'y avoir recours, un moyen de désinfection particulièrement efficace.	
• La désinfection directe d'une surface très souillée, recouverte de résidus alimentaires divers est inefficace.	■ Enlever les grosses souillures, **puis nettoyer et rincer efficacement les surfaces AVANT** de procéder à la désinfection. Les produits mixtes (nettoyant/désinfectant) sont en général moins efficaces et exigent des conditions d'utilisation strictes. Lorsqu'ils sont utilisés, il est préférable de les utiliser en alternance.	
• Un dosage, une température du bain, un temps de contact inadaptés affectent l'efficacité de la désinfection. Dans le cas des dérivés chlorés (type eau de Javel), une température de l'eau de dilution supérieure à 40 °C rend inefficace la solution et présente des risques de toxicité pour le personnel.	■ **Pour prévenir ce danger :** ➜ Respecter scrupuleusement les dosages prescrits sur l'étiquetage (ou sur la fiche technique qui accompagne le produit) en fonction de la nature de la surface à désinfecter. ➜ Respecter les températures de bain prescrites (en particulier l'eau de Javel et les dérivés chlorés s'utilisent à l'eau froide). ➜ Respecter les temps d'application prescrits sur l'étiquetage. Augmenter le temps d'action si la surface est très rugueuse, crevassée,... afin que les produits puissent atteindre les germes dans les fissures.	

Suite du tableau ➜

Fréquences indicatives de nettoyage et désinfection (suite)

DANGERS	MOYENS DE MAITRISE	ELÉMENTS SURVEILLANCE
Désinfection (suite) : • Certains détergents ou désinfectants ont une action corrosive pour certains matériaux.	Adapter le produit à son utilisation. Lire attentivement la notice d'emploi.	
• Les produits désinfectants peuvent être toxiques.	L'usage de ces produits exige des précautions (voir la notice d'emploi). La désinfection doit être **suivie d'un rinçage** pour les surfaces en contact avec les aliments.	
• Au cours de son stockage, le désinfectant peut s'altérer si les conditions ne sont pas appropriées (température, humidité, durée, ...).	Respecter les conditions de stockage recommandées par le fabricant. De manière générale éviter d'entreposer ces produits à proximité d'une source de chaleur ou dans un local humide et les utiliser dans des délais adaptés (par exemple l'eau de Javel ne se conserve pas plus de 3 mois non diluée et de 6 mois après dilution). Se reporter à l'étiquetage.	

Pour plus d'informations :
***Point clef n°2 "Nettoyage et désinfection"** page 14*

Notes personnelles

Hygiène du personnel

Cette fiche concerne ***le personnel employé à la fabrication et à la vente.***

Danger :

Les mains, la peau, le souffle, "les postillons", les cheveux,... sont porteurs de nombreux germes.
Les personnes, même sans blessure ou maladie apparente (porteur sain).

Aussi, ***il est primordial d'apporter une attention particulière à l'hygiène du personnel afin de prévenir la contamination des produits en veillant à la plus grande propreté corporelle et vestimentaire.***
Le respect des pratiques recommandées en matière d'hygiène du personnel passe ***par l'information et la formation.***

DANGERS	MOYENS DE MAITRISE	ELÉMENTS SURVEILLANCE

LES MAINS

• Les mains constituent la principale source de contamination des denrées si elles ne sont pas lavées correctement et fréquemment.
En particulier, l'essuyage des mains à l'aide d'un tissu non renouvelé peut les recontaminer et les mettre dans un état bactériologique pire qu'avant le lavage.

Pour prévenir ce danger de contamination :

➔ **Se laver efficacement et fréquemment les mains.**

Fréquence :

- **Se laver les mains régulièrement et après toute opération contaminante. En particulier :**
  - ➔ à la reprise du travail,
  - ➔ à la sortie des toilettes,
  - ➔ après s'être mouché, avoir toussé, s'être touché le nez, la tête, les oreilles,...
  - ➔ après manipulation de cartons, matériels sales, poubelles, déchets, produits chimiques, ...
- **Se rincer les mains ou s'essuyer** avec un moyen à usage unique après toute opération souillante.

Méthode de lavage :

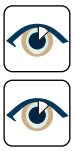
- ➔ prendre du savon liquide,
- ➔ se frotter les mains soigneusement et se brosser les ongles,
- ➔ se rincer les mains à l'eau claire,
- ➔ s'essuyer les mains à l'aide d'un système à usage unique.

Equipement :

- ➔ lave-mains, eau chaude et froide ou tiède, distributeur de savon, système d'essuyage unique, brosse à ongles.
- ➔ **Remarque 1 :** l'utilisation de savon bactéricide n'a de sens que si le temps d'application indiqué sur la notice est respecté. Les savons bactériostatiques ne font que bloquer la multiplication des germes mais ne les détruisent pas. Ils ne sont donc pas recommandés.
- ➔ **Remarque 2 :** l'essuyage peut être réalisé à l'aide de papier à usage unique (les distributeurs feuille à feuille sont plus économiques que les rouleaux), à l'aide d'un enrouleur automatique de tissu (il convient alors d'en assurer une bonne gestion). Les systèmes à air chaud sont déconseillés à cause des mouvements d'air (dispersion des germes dans les locaux).
- ➔ **Remarque 3 :** les lave-mains sont de préférence à commande non manuelle (pied, genou, infrarouge). Pour les commandes à poussoir, prévoir un temps d'écoulement suffisant permettant à l'utilisateur de ne pas retoucher le poussoir après le lavage. Pour les lave-mains se commandant avec un robinet, fermer le robinet après essuyage des mains, à l'aide d'un papier à usage unique.

Suite du tableau ➔

Hygiène du personnel (suite)

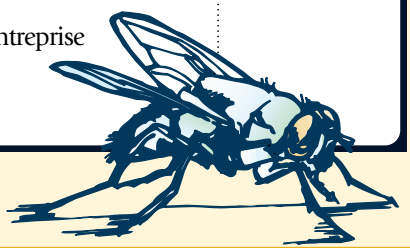
DANGERS	MOYENS DE MAITRISE	ELÉMENTS SURVEILLANCE
LES MAINS	**Pour prévenir ce danger de contamination** *(suite)* **:** ➔ **Garder** les ongles courts et parfaitement propres. ➔ **Utiliser des ustensiles propres** au lieu des mains à chaque fois que possible (cuillère, pince, ...). ➔ **Protéger les blessures** par des pansements étanches. après les avoir nettoyées et désinfectées. ➔ Oter montres et bijoux avant la prise du travail (sécurité et propreté). ***Remarque :*** *L'éventuelle utilisation de gants nécessite des précautions indispensables pour éviter qu'ils ne soient une source de contamination : laver les mains gantées aussi souvent que les mains nues et renouveler les gants dès que nécessaire.*	
LES VETEMENTS • En plus des risques de contamination dus à l'homme, les vêtements et chaussures de ville sont porteurs de nombreux microorganismes et autres contaminants (poussière, ...). Les vêtements de travail sont souillés par la manipulation et le travail des denrées.	**Pour maîtriser ce danger :** ➔ **Déposer** les vêtements de ville et effets personnels dans un endroit réservé à cet usage (vestiaire, penderie,...). ➔ **Revêtir une tenue de travail propre, complète et adaptée à l'activité** (réception, vente,...). ➔ **Nettoyer et désinfecter régulièrement** (selon le degré de salissures) la tenue de travail. Le repassage à la vapeur ou le lavage à 90°C des tissus assurent par exemple une bonne désinfection. ➔ **Ne pas mélanger le linge sale et le linge propre :** ➔ ranger le linge propre dans un endroit à l'abri des souillures (par exemple dans une case, un placard, un sac à linge, ...). Prévoir de préférence un système de récupération du linge sale (sac, bac, ...). ➔ séparer les vêtements de ville et les vêtements de travail (par exemple placard à deux cases, housse). ➔ ne pas stocker le linge sale dans la chambre froide. Les placer à l'écart des produits.	
LA SANTE • Le mauvais état de santé des manipulateurs (rhume, gastro-entérite, grippe, ...) peut être une source de contamination.	**Pour maîtriser ce danger :** ➔ **Informer le personnel** sur le risque qu'il fait courir à l'entreprise lorsqu'il est atteint d'une infection. Inciter le personnel à signaler et à traiter toute infection. ➔ **Protéger toute plaie** après nettoyage et désinfection avec un pansement étanche renouvelé aussi souvent que nécessaire. Recouvrir éventuellement d'un doigtier.Eviter les postes à risque.	
LE COMPORTEMENT • Certains comportements peuvent être à l'origine de contaminations.	**Pour maîtriser ce danger :** ➔ **Informer et former le personnel à l'hygiène** (formation initiale et continue, affichettes, ...). ➔ S'essuyer les mains avec un moyen à usage unique. L'utilisation des torchons et des tabliers nécessite un renouvellement et un entretien soutenus. ➔ Ne pas fumer dans les locaux. ➔ Ne pas tousser, éternuer ou se moucher au dessus des denrées. ➔ Ne pas porter les mains au visage pendant le travail.	

Lutte contre les insectes et les rongeurs

Danger :
Les rongeurs sont les principaux agents de transmission de maladies dangereuses pour l'homme en raison des nombreux micro-organismes qu'ils véhiculent. En outre, les rongeurs détériorent très souvent les câbles électriques.

Les araignées, les insectes volants (mouches, moustiques, guêpes, mites,...) ou rampants (blattes, cafards, fourmis,...) sont une source possible de contamination.
Il est fondamental de prévenir, de détecter et d'éradiquer ces nuisibles au plus tôt.

DANGERS	MOYENS DE MAITRISE	ELÉMENTS SURVEILLANCE
Contamination : • Les insectes rampants ou volants et les rongeurs véhiculent de nombreux germes parfois pathogènes (Salmonelle, Staphylocoque). Ils sont susceptibles de contaminer les denrées alimentaires, l'eau de ville et les surfaces.	**Pour prévenir ce danger de contamination par les nuisibles :** ➔ **Protéger systématiquement** en laboratoire **les ouvertures** (fenêtres, soupirail, aération/ventilation, ...) par des grillages ou des moustiquaires entretenus régulièrement. ➔ **Equiper** les évacuations d'eaux de siphons.	
• Les nuisibles sont particulièrement attirés par la présence de détritus et de denrées alimentaires. Une mauvaise gestion des détritus est une des causes importantes d'attrait pour les rongeurs.	**Pour prévenir ce danger :** ➔ **Evacuer** directement les déchets vers les poubelles. ➔ **Maintenir un parfait état de rangement et de propreté générale.** En particulier, nettoyer et désinfecter régulièrement les sanitaires, les poubelles, les locaux d'entreposage des poubelles de voirie, les plans de préparation. Veiller à limiter les sources d'humidité (flaques d'eau stagnante, ...) dans l'entreprise.	
• Les insectes et les rongeurs sont des espèces très prolifiques. Ne pas intervenir dès la détection d'un individu peut entraîner l'apparition rapide d'une colonie et rendre plus difficile l'éradication.	**Afin d'éviter l'apparition du danger :** ➔ **Assurer** un suivi régulier de la désinsectisation par le professionnel lui même ou par une société extérieure. ➔ **Traiter** immédiatement les locaux dès l'apparition de toutes traces témoignant de la présence des rongeurs. Prêter particulièrement attention aux réserves sèches, lieux humides et/ou chauds.	
• Les produits insecticides, raticides sont particulièrement toxiques pour l'homme en cas d'ingestion ou d'inhalation. Les traitements par aspersion ou pulvérisation peuvent contaminer dangereusement les denrées travaillées ou exposées dans le local traité.	**Pour prévenir ce danger :** ➔ **Entreposer les produits dans une armoire fermant à clef.** ➔ **Ne pas suspendre** les plaques ou cassettes insecticides au-dessus des plans de travail ou des zones d'exposition des denrées nues. ➔ **Appliquer les traitements lourds** avec précaution (se référer à la notice d'utilisation en particulier pour les temps d'attente indiqués). Effectuer les traitements par pulvérisation en dehors des périodes de travail, en évitant tout contact avec les denrées, les ustensiles et les plans de travail.	
• Les insectes en particulier sont susceptibles de devenir résistants aux substances insecticides si les traitements sont répétés et réalisés avec le même produit.	**Pour prévenir ce danger :** ➔ En cas de traitements répétés, pratiquer des traitements alternés présentant des modes d'action différents. ➔ Recourir aux conseils et aux services d'une entreprise spécialisée surtout en cas de résistance des nuisibles ou d'infestation importante.	



Lutte contre les insectes et les rongeurs (suite)

Moyens de lutte contre les rongeurs :
Les appâts utilisés doivent être adaptés aux espèces. C'est pourquoi les appâts sont présentés sous différentes formes : grains enrobés (blé, avoine, riz), semoule imprégnée, blocs ou barres de paraffine ou de suif avec ou sans grains, aliments composés,...
Pour des raisons de sécurité, les appâts peuvent être placés dans des postes d'appâtages (tubes de ciment ou de plastiques, coupelles,...). Pour obtenir de bons résultats le choix de la formulation la mieux adaptée est indispensable. Les conseils d'un spécialiste sont utiles car ils prennent en compte les moeurs spécifiques, le régime alimentaire des rongeurs et les lieux de traitement à privilégier.
Il existe des appareils à ultrasons qui font fuir les rongeurs de la zone couverte par l'émission (environ 400 m^2) sans gène pour l'homme.

	Moyens	Utilisation	Caractéristiques
VOLANTS	Grille tue insectes	■ Tout local. ■ A placer en hauteur, hors d'une zone à fort éclairage.	● Tube fluorescent attirant les insectes et les tuant par électrocution.
	Diffuseur électrique	■ En l'absence de denrées alimentaires et de lumière vive.	● Branchement électrique. ● Diffusion d'insecticides par la chaleur.
	Plaquette et cassette insecticides	■ Suspendre hors des plans de travail et des zones d'exposition des denrées. ■ A renouveler régulièrement.	● Insecticide diffusant lentement et régulièrement à température ambiante.
	Peinture et laque insecticides	■ Application sur surface propre et plane. ■ Produits à action préventive (peinture) ou curative (laque).	● Laques spéciales provoquant la mort des insectes par paralysie.
RAMPANTS	Aérosols : blattes, cafards	■ Traitement préventif ou curatif. ■ Placer les appâts près des repères des insectes dans les réserves, les locaux à ordures,...	● Insecticide associé à un principe odorant (essence d'orange, hormones sexuelles caractéristiques de certains insectes).
	Appâts anti-cafards ou anti-fourmis	■ Traitement de choc curatif appliqué par vaporisation ou au pinceau. ■ Appliquer sur une surface dégraissée. ■ Traiter en fin de période de travail pour laisser sécher le produit.	● Laques spéciales provoquant la mort des insectes par paralysie.
	Poudre insecticide	■ Traitement de choc curatif appliqué par vaporisation ou fumigation. ■ Renouveler le traitement 3 semaine après pour tuer les oeufs non éliminés par le premier traitement. ■ Utiliser en fin de période de travail en l'absence de produits. ■ Le lendemain, bien aérer les locaux avant la reprise du travail.	● Les gaz s'infiltrent dans les moindres fissures, là où les insectes peuvent trouver refuge. ● Les particules restent en suspension dans l'air. ● Il existe aussi des traitements par fumigation (particules d'insecticides lourdes retombant sur le sol).
	Laque insecticide	■ Application locale.	● Utiliser uniquement contre les fourmis. ● Pour les autres insectes, utiliser un moyen de lutte plus efficace.

Plan de travail et matériel

Les différents plans de travail, matériels et machines entrant en contact direct avec les aliments sont une source importante de contamination. Il est ***primordial d'assurer un bon nettoyage-désinfection de ces équipements et matériels.***

DANGERS	MOYENS DE MAITRISE	ELÉMENTS DE SURVEILLANCE
LES PLANS DE TRAVAIL **Contamination** • Les denrées peuvent être contaminées par le plan de travail sur lequel elles sont posées lorsque : ➔ la surface est en mauvais état (nombreuses rayures, ...), ➔ le plan est mal entretenu, ➔ une opération souillante y a été effectuée.	**Pour prévenir ces dangers :** ➔ Veiller à l'état des plans de travail. Au besoin faire effectuer un rabotage suffisant des plans en polyéthylène ou en bois. ➔ Nettoyer et désinfecter régulièrement les plans de travail en utilisant une méthode adaptée aux matériaux utilisés. ➔ Séparer les opérations souillantes des autres, **dans l'espace ou dans le temps.** Par exemple : ➔ lors de la préparation à l'avance, s'organiser de façon à travailler les produits les moins contaminants avant les produits les plus contaminants, ➔ utiliser pour les opérations sensibles des plans de travail réservés à ce type de travaux (planches amovibles par exemple), ➔ protéger le plan de travail avec une feuille de papier alimentaire par exemple lors de l'éviscération, ➔ éliminer les grosses souillures puis racler suffisamment après les opérations souillantes, ➔ rincer entre deux opérations (en particulier après préparation des seiches,..). ➔ Eliminer les déchets (viscères, nageoires) du plan de travail dès la fin de l'opération.	

Suite du tableau ➔

Plan de travail et matériel (suite)

DANGERS	MOYENS DE MAITRISE	ELÉMENTS DE SURVEILLANCE
LE MATERIEL •Les machines (machines à peler, à trancher,...) et le matériel (couteaux), peuvent être contaminés : ➜ si leur conception rend difficile le nettoyage et la désinfection (zone d'accumulation de souillures, difficulté de démontage, matériaux non lisses, ...), ➜ lorsqu'ils sont mal entretenus, ➜ par un rangement inadapté.	**Pour prévenir ces dangers :** ➜ Choisir des matériels faciles à nettoyer et désinfecter (conception, nature des matériaux, ...). En particulier au renouvellement éviter les outils avec des manches en bois. Préférer les lames en inox. ➜ Choisir des machines faciles à démonter : lors d'un nouvel achat, s'assurer qu'elles portent le marquage CE. Toute machine doit être livrée avec un manuel d'utilisation en français. ➜ Nettoyer et désinfecter régulièrement les matériels et les machines en particulier avant et après affûtage. ➜ Ranger les outils en fin d'utilisation dans un endroit nettoyé et désinfecté régulièrement (barre aimantée, armoire à couteaux, crochets, fente, ...). La barre magnétique est préférable à la fente.	
• Les fissures, points de rouille, écaille du matériel peuvent permettre l'accumulation de particules et rendre impossible un nettoyage-désinfection efficace.	**Entretenir le matériel afin de le protéger de ces altérations.**	
• La zone environnante des machines notamment derrière et dessous les machines peut être une zone d'accumulation de déchets (éclaboussures, ...) et donc être une source de contamination des produits.	**Afin de limiter la contamination :** ➜ Préférer une installation non fixe afin de permettre le déplacement pour faciliter le nettoyage et la désinfection de la zone environnante. ➜ Lors de l'installation de machines fixes, penser à faciliter le nettoyage et la désinfection de la zone environnante (surélever la machine, ...). ➜ Nettoyer et désinfecter la zone facilement accessible en même temps que la machine.	

Pour l'agencement (étal,...), le matériau le plus utilisé et le mieux adapté est l'inox. Le bois non traité pour le contact alimentaire est proscrit. Les plans de travail peuvent aussi être en polyéthylène ou en bois traité pour contact alimentaire.
Le matériel doit être conçu afin de limiter les risques d'accidents. S'assurer que les machines achetées depuis juin 1995 portent la marque CE prouvant qu'elles sont reconnues conformes aux règles d'hygiène et de sécurité. Il existe pour le matériel un marquage NF-HA (Norme Française Hygiène Alimentaire) et NF-HSA (Norme Française Hygiène Sécurité Aptitude à l'emploi) qui assurent l'utilisateur du respect d'une construction adaptée à l'alimentaire (matériaux conformes, faciles à nettoyer, …). L'apposition de ce sigle garantit le respect de plusieurs normes AFNOR. Le respect par le constructeur du guide technique du Centre National d'Etudes Vétérinaires et Alimentaires, Laboratoire d'Etudes et de Recherches pour l'Alimentation Collective (CNEVA-Lerpac) est une garantie.

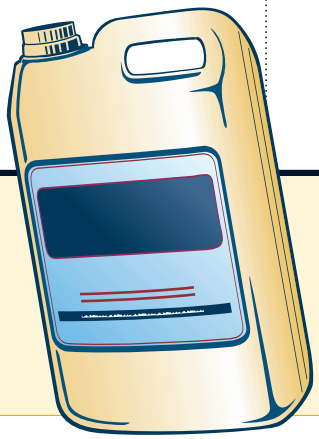
Air / eau

__L'air ambiant__ véhicule de nombreux microorganismes fixés sur les poussières qui se déposent sur le matériel, les surfaces, ... : on parle de contamination aéroportée.
__La qualité de l'eau__ d'adduction publique est contrôlée par les DDASS et les responsables de la distribution de l'eau (communes, sociétés fermières). L'utilisation d'une ressource privée doit être autorisée par arrêté préfectoral, des analyses régulières de la qualité de l'eau, à la charge du responsable d'établissement, doivent être réalisées.

DANGERS	MOYENS DE MAITRISE	ELÉMENTS DE SURVEILLANCE
AIR **Contamination**		
• L'air ambiant circulant dans les locaux peut être une source de contamination.	**Fermer les ouvertures** donnant sur les zones contaminées (zone de stockage des poubelles de voiries, toilettes, ...). Les systèmes de ventilation ou de climatisation équipés de filtres ou de grilles doivent permettre un démontage et un nettoyage réguliers.	
• Une mauvaise aération peut entraîner : ➜ des phénomènes de condensation, sources de contamination et de développement de germes, ➜ la persistance de mauvaises odeurs.	**Assurer une aération suffisante** suffisante afin de limiter les phénomènes de condensation : notamment des aérations peuvent être placées dans les zones humides (plonge,...), les zones de cuisson. En cas de cuisson, l'installation d'une hotte (ventilation naturelle ou mécanique selon l'importance) permet d'évacuer vapeurs et buées.	
EAU **Contamination**		
• L'eau stagnante (par exemple mal évacuée après un lavage) est un facteur de contamination des denrées.	**Après nettoyage et désinfection,** éliminer l'eau vers un siphon ou par raclage, à l'aide d'une serpillière entretenue, par aspiration d'eau (aspirateur pompe)... Lors de travaux, prévoir les sols avec une pente naturelle vers les orifices d'évacuation (1 à 2 %).	
• Les siphons de sol peuvent être une source de contamination lorsqu'ils sont mal entretenus, bouchés, ...	**Avant nettoyage et désinfection des sols,** éliminer les gros déchets susceptibles de boucher les canalisations et désinfecter une fois par semaine les siphons, grilles de siphons et paniers. Il est conseillé d'utiliser des siphons à panier.	
• L'eau non potable est une source importante de contaminations potentielles par de nombreux parasites et germes pathogènes.	**Au moindre doute** (odeur, couleur anormale), vérifier les critères de potabilité de l'eau auprès des services d'hygiène du distributeur et demander un bulletin d'analyse La qualité de l'eau d'une autre source (privée) doit être régulièrement analysée dans les laboratoires agréés à cet effet, les contrôles sont à la charge du responsable de l'établissement. Conserver les bulletins d'analyse de potabilité de l'eau et l'arrêté préfectoral d'autorisation. Ne pas utiliser d'eau non potable pour les opérations de fabrication ou de nettoyage. Si des tuyauteries d'eau non potable préexistent, veiller à ce qu'elles soient isolées des autres canalisations.	
• Les locaux de préparation peuvent être contaminés (germes, parasites, ...) par la présence de plantes ou d'animaux domestiques.	**Ne pas introduire** de plantes ou d'animaux domestiques dans les locaux de préparation.	

Stockage et manipulation des produits chimiques

DANGERS	MOYENS DE MAITRISE	ELÉMENTS DE SURVEILLANCE
• Les substances chimiques présentent un danger de contamination pour les denrées alimentaires stockées ou travaillées à proximité. Outre la contamination par fuite ou déversement, l'odeur de certains produits chimiques (désinfectants, insecticides, ...) peut imprégner les denrées même conditionnées et les rendre impropres à la consommation.	**Entreposer** les produits chimiques d'entretien et les insecticides à l'écart des denrées alimentaires, dans un local ou un placard fermant à clé et réservé à cet usage.	
• Le recyclage de conditionnements de denrées alimentaires comme conditionnement de produits chimiques peut entraîner l'utilisation accidentelle du produit dangereux si le récipient n'est pas marqué (exemple : eau de javel transvasée dans une bouteille d'eau minérale).	**Ne pas recycler** d'anciens conditionnements de produits alimentaires pour le stockage de produits chimiques **ou identifier clairement la nature du contenu.**	
• Une denrée alimentaire manipulée sans précaution après utilisation de produits chimiques peut être contaminée.	**Pour prévenir ce danger de contamination :** ➔ En particulier dans le cas de produits de nettoyage et de désinfection du matériel amené à être en contact avec les denrées alimentaires, s'assurer que le produit est adapté à son utilisation et respecter la dilution indiquée. ➔ **Manipuler** les produits chimiques à l'écart des zones de travail des denrées. Sinon protéger les. ➔ **Se laver** efficacement les mains après manipulation de produits toxiques. ➔ **Rincer soigneusement** les ustensiles et le matériel après nettoyage et désinfection.	
• L'utilisation d'anciens récipients de produits chimiques (détergents, ...) comme récipient de stockage de denrées peut conduire à une contamination.	**Ne pas recycler pour un usage alimentaire d'anciens récipients de produits chimiques.**	



Fiches de bonnes pratiques

"Produits achetés en l'état"

Notes personnelles

Produits preparés et transformés

Ce sont des produits préparés et transformés achetés en l'état comme les produits sous-vide (poissons fumés, terrines), les conserves et semi-conserves (salades, crevettes cuites), les produits tels que la morue séchée. Ils sont destinés à être vendus en l'état ou déconditionnés et vendus au détail. Dans chacun des cas il est important de se réferer aux indications du fournisseur en ce qui concerne les durées de conservation et les conditions de stockage.

DANGERS	MOYENS DE MAITRISE	FBP	Eléments surveil.
Multiplication • L'ouverture des produits sous-vide provoque la rupture du vide d'air et permet la multiplication des germes.	**Refuser à l'achat** tout produit sous-vide dont le conditionnement n'est pas intact et/ou n'adhère pas entièrement au produit.	1	
• Les produits sous-vide ou frais ne sont pas exempts de germes. Leur conservation à une température trop importante peut entraîner leur altération par le développement des germes.	**Pour maîtriser ces dangers :** ➜ Vérifier que la livraison par le fournisseur a eu lieu au froid positif ≤ 4 °C (ou autre selon l'étiquetage). Conserver les produits à une température ≤ 4 °C (ou autre selon l'étiquetage). Par exemple : les crevettes cuites doivent être conservées sur un lit de glace (0 à 2 °C).		
	➜ Vérifier la DLC au moment de la livraison, refuser tout produit dont la DLC est trop proche ou dépassée. Assurer une bonne gestion des stocks (premier entré, premier sorti).		
• Après ouverture du conditionnement les produits sont déstabilisés et les micro-organismes présents peuvent se multiplier.	**Adapter les volumes aux utilisations.** Après ouverture transvaser dans un récipient, couvrir et conserver au froid à une température ≤4 °C .		
• Les conserves peuvent présenter un risque élevé de contamination lié au botulisme si elles ne sont pas effectuées dans les règles de l'art. Des défauts d'étanchéité des boîtes entraînent l'altération du produit.	**Refuser à l'achat** toute boîte dessertie, bombée, flochée présentant un défaut d'intégrité. A la livraison vérifier la présence de l'agrément du fournisseur sur les boîtes.		
• Dans le cas de la morue séchée par exemple, une multiplication microbienne peut avoir lieu si les conditions ne sont pas adaptées.	**Respecter les instructions** données par le fournisseur, et ne pas stocker ces denrées dans une zone humide.		

Suite du tableau ➜

Produits preparés et transformés (suite)

DANGERS	MOYENS DE MAITRISE	FBP	Eléments surveil.
MISE A LA VENTE DES PRODUITS **Contamination** • Les produits déconditionnés mis à la vente peuvent être contaminés par : ➜ les autres produits exposés à proximité, ➜ les manipulateurs, ➜ le matériel.	**Pour maîtriser ces dangers :** ➜ Bien séparer les produits et exposer les produits déconditionnés à l'abri des contaminations. Approvisionner l'étal au fur et à mesure des besoins. ➜ Veiller à l'hygiène des manipulateurs. ➜ Utiliser un matériel propre.		
Multiplication • L'exposition des produits à des températures trop élevées risque de provoquer un développement microbien.	**Conserver et exposer** ces produits à des températures ≤ 4 °C, ou se réferer à l'étiquetage.		

Produits surgelés

Cette fiche concerne uniquement ***les produits surgelés achetés en l'état****. Ils sont destinés soit à* ***la vente en l'état*** *dans des meubles de vente au détail d'aliments surgelés soit à* ***la vente après décongélation****.*
La surgélation a un effet bactériostatique, c'est à dire qu'elle stoppe la multiplication des germes. Les produits ayant subi ce type de traitement sont donc des produits stabilisés par le froid. La surgélation ne détruit en aucun cas les germes présents. Il convient de limiter la contamination et la multiplication des germes au sein des produits en cours de décongélation ou déjà décongelés.
Exemples de produits surgelés vendus en l'état ou après décongélation : poulpes, escargots farcis, crevettes de Norvège...

DANGERS	MOYENS DE MAITRISE	FBP	Eléments surveil.
PRODUITS VENDUS EN L'ETAT OU DECONGELES **Contamination** • Une rupture du conditionnement peut être à l'origine de la contamination du produit.	**A la réception,** vérifier l'intégrité des conditionnements et emballages.	 1	
• Au cours du stockage au froid négatif, le produit évolue et ses qualités s'altèrent.	**Pour s'assurer de la qualité hygiénique des produits vendus :** ➜ **Assurer une bonne rotation des stocks** en suivant la règle du premier entré - premier sorti. ➜ Assurer la traçabilité des produits **pendant leur stockage :** ➜ conserver les produits dans leur emballage/conditionnement d'origine ou, ➜ reporter sur les produits toutes informations nécessaires à leur identification (date de congélation, nature du produit, ...).		
Multiplication • Une remontée en température provoque un début de décongélation et une augmentation de l'humidité des produits. Toutes les conditions sont réunies pour que les germes éventuellement présents dans le produit se multiplient à nouveau.	**Objectif : Ne pas rompre la chaîne du froid.** ➜ **Vérifier** que les produits ont été maintenus au froid négatif et **refuser** les produits présentant des signes de décongélation (présence de givre, produits collés, exsudat recongelé,...) ou émettre des réserves sur le bon de livraison. ➜ Placer **dès réception** les produits à une température ≤ -18 °C (chambre froide négative, meuble de vente adapté) ou les décongeler en vue de leur mise en vente.		
Produits vendus en l'etat • Une remontée en température provoque un début de décongélation et permet aux germes présents de se multiplier.	**Maintenir les denrées** tout au long de leur stockage et jusqu'à la remise au consommateur à une température ≤ -18 °C.	 3, 17	
Produits vendus décongelés • La décongélation est une étape déterminante pour la qualité microbiologique des produits. Les produits décongelés sont des produits déstabilisés.	**La décongélation** décongélation doit être conduite dans des conditions d'hygiène strictes.	 13	

Notes personnelles

Lexique

A

Aérobie
Caractère des organismes qui se développent en présence d'oxygène ou des milieux oxygénés.

Anaérobie
Caractère des organismes qui se développent sans oxygène ou des milieux privés d'oxygène.

Antiseptique
Qui détruit ou inhibe les micro-organismes

B

Bactéricide
Se dit d'une substance qui tue les bactéries, ex : eau de javel, alcool ...

C

CF
Critères de fraîcheur

Conditionnement
Enveloppe de présentation et de vente d'une marchandise en contact direct avec le produit.

Conserve
Denrées alimentaires d'origine végétale ou animale périssables dont la conservation est assurée par le conditionnement dans un récipient étanche aux liquides, au gaz et aux micro-organismes à toute température inférieure à 55 °C et par l'application d'un traitement thermique qui à pour but de détruire ou d'inhiber totalement les enzymes, les micro-organismes et leur toxines dont la présence ou la prolifération pourraient altérer la denrée ou la rendre impropre à la consommation.

Contamination
Introduction dans un milieu d'éléments polluants et/ou toxiques (bactéries, substance chimique...)

Contamination croisée
Passage de contaminants d'un aliment à un autre par l'intermédiaire d'une surface qui n'est pas celle d'un aliment (ustensiles, plan de travail, mains,...)

D

DDASS
Direction Départementale des Affaires Sanitaires et Sociales

DDCCRF
Direction Départementale de la Concurrence, de la Consommation et de la Répression des Fraudes

Désarêtage
Enlever l'arête centrale et épiler les arêtes

Désinfectant
Substance utilisée pour la désinfection, qui possède des propriété bactéricides.

Désinfection
Opération qui aboutit à détruire les micro-organismes présents sur des matériaux inertes.

Détergent
Produit nettoyant, possédant des propriétés de dissolution des graisses (ex : savon)

DLC
Les denrées microbiologiquement très périssables et de ce fait susceptibles de présenter un danger immédiat pour la santé humaine après une courte période, ainsi que les denrées pour lesquelles la réglementation en matière de contrôle sanitaire fixe une durée de conservation portent une

Suite ➜

Date Limite de Consommation, annoncée par une mention du type "A consommer jusqu'au...". Le respect de la DLC a un caractère impératif et la commercialisation de denrées alimentaires préemballées est interdite et sanctionnée pénalement dès lors que cette date est atteinte.

DLUO
La Date Limite d'Utilisation Optimale est annoncée par la mention "A consommer de préférence avant ..." ou "A consommer de préférence avant fin ...". Le respect de la DLUO n'a aucun caractère impératif. Il s'agit d'une information pour l'utilisation. La détention ou la mise en vente à titre gratuit ou onéreux de denrées dont la DLUO est dépassée n'est passible d'aucune sanction à condition que le produit reste de qualité loyale et marchande.

DSV
Direction des Services Vétérinaires

E

Emballage
Carton, plastique protégeant et regroupant les produits conditionnés pour le transport.

Exsudat
Suintement liquide à la surface d'un produit, généralement des sucres ou des protéines solubles. Peut être important au cours de la décongélation de poissons congelés.

F

Filet
Résultat du filetage désarêté ou non.

Filetage
Lever les filets

Flore
Population microbienne d'un milieu donné

Froid négatif
Niveau de température en dessous de 0°C, en pratique compris entre -20 et -12°C et appliqué aux denrées congelées et surgelées.

Froid positif
Niveau de température supérieur à 0°C, en pratique compris entre 0 et 4°C et appliqué aux denrées réfrigérées.

G

Glace fondante
Etat de l'eau où coexistent la forme solide (glace) et la forme liquide (eau liquide). Par définition, la glace fondante est à 0°C. Elle offre ainsi l'avantage de fournir une température suffisamment basse (l'eau de fusion est un excellent conducteur thermique) sans entraîner les "brûlures" liées à une congélation superficielle des tissus. Par ailleurs, l'eau de fusion apporte une humidité limitant la dessiccation des produits.

H

Hygrométrie
Taux d'humidité de l'atmosphère

I

Inhibition
Action par laquelle la multiplication des germes est ralentie ou empêchée

Isotherme
Se dit d'une enceinte (caisson, camion...) qui a la propriété de maintenir la température des produits qu'on y introduit.

M

Marinade
Action par laquelle la multiplication des germes est ralentie ou empêchée

N

Nettoyage
Opération qui consiste à éliminer les souillures visibles.

O

Organoleptique
Qui a trait au goût, à la texture, à l'odeur et à la couleur des aliments.

P

Papier alimentaire
Parchemin, papier sulfurisé, simili, papier ingraissable...

Plaque eutectique
Dispositif (inox ou plastique) permettant de maintenir au froid les denrées alimentaires (lors de la présentation à la vente sur les marchés, lors du transport des produits par exemple).

Porteur sain
Organisme portant des germes pathogènes sans présenter aucun signe clinique (symptôme de maladie)

S

Saumure
Solution de sel dans l'eau aromatisée dans laquelle on immerge les poissons à saler.

Semi-conserve
Denrées alimentaires d'origine animale ou végétale périssables conditionnées en récipients étanches aux liquides, ayant subi, en vue d'assurer une conservation plus limitée que les conserves, un traitement thermique autorisé (pasteurisation...), une acidification. Les semi-conserves sont moins stabilisées que le conserves proprement dites et doivent être conservées au froid.

Surgeler
Abaisser la température à coeur d'un produit à un niveau très bas dans un délai très court avant sa conservation au froid négatif. La surgélation se distingue de la congélation par l'abaissement très rapide de la température.

T

Toxine
Substance sécrétée par le métabolisme d'un micro-organisme, susceptible de provoquer des réactions redoutables dans l'organisme où il est introduit. Ces réactions s'étendent de la simple allergie (due à la production d'anti-corps) à l'empoisonnement.

V

Véhicule frigorifique
Véhicule utilisant un dispositif mécanique ou à absorption de production de froid permettant d'abaisser la température à l'intérieur de la caisse et de la maintenir de manière permanente conformément aux conditions imposées.

Véhicule isotherme
Véhicule dont la caisse est équipée de parois isolantes sur la totalité de ses faces y compris les portes, permettant de limiter les échanges de chaleur avec l'extérieur sans utilisation d'une source de froid ou de chaleur.

Véhicule réfrigérant
Véhicule isotherme utilisant une source de froid autre que mécanique ou à absorption permettant d'abaisser suffisamment la température de la caisse vide et de maintenir ensuite la température des produits transportés au dessous des limites prescrites.

Notes personnelles

Annexes

Notes personnelles

Critères de fraîcheur des poissons blancs

Arrêté du 23 juillet 1997

Eglefin, morue, lieu noir, lieu jaune, rascasse du nord ou sébaste, merlan, lingue, merlu, castagnole, baudroie, tacaud et capelan de Méditerranée, bogue, picarel, congre, grondin, mulet, plie ou carrelet, cardine, sole, limande, limande sole, flet commun sabre.

	CRITERES			
	CATÉGORIE DE FRAÎCHEUR			Non admis [1]
	EXTRA	A	B	
Peau.	*Pigmentation vive et iridescente (sauf pour les sébastes) ou opalescente, pas de décoloration.*	*Pigmentation vive mais sans éclat.*	*Pigmentation ternie en voie de décoloration.*	*Pigmentation ternie [2].*
Mucus cutané.	*Aqueux, transparent.*	*Légèrement trouble.*	*Laiteux.*	*Gris, jaunâtre, opaque.*
Oeil.	*Convexe (bombé) ; pupille noire brillante ; cornée transparente.*	*Convexe et légèrement affaissée ; pupille noire ternie ; cornée légèrement opalescente.*	*Plat ; cornée opalescente ; pupille opaque.*	*Concave au centre ; pupille grise ; cornée laiteuse [2].*
Branchies.	*Couleur vive ; pas de mucus.*	*Moins colorées ; mucus transparent.*	*Brunes / grises se décolorant ; mucus opaque et épais.*	*Jaunâtres ; mucus laiteux [2].*
Péritoine (dans le poisson éviscéré).	*Lisse ; brillant ; difficile à détacher de la chair.*	*Un peu terni ; peut être détaché de la chair.*	*Tacheté ; se détachant facilement de la chair.*	*Ne colle pas [2].*
Odeur des branchies et de la cavité abdominale :				*(2).*
- poissons blancs sauf plie ou carrelet	*D'algues marines.*	*Absence d'odeur d'algues marines ; odeur neutre.*	*Fermentée ; légèrement aigre.*	*Aigre.*
- plie ou carrelet	*D'huile fraîche ; poivrée ; odeur de terre.*	*D'huile ; d'algues marines ou légèrement douceâtre.*	*D'huile ; fermentée ; défraîchie, un peu rance.*	*Aigre.*
Chair.	*Ferme et élastique ; surface lisse [3].*	*Moins élastique.*	*Légèrement molle (flasque), moins élastique ; surface cireuse (veloutée) et ternie.*	*Molle (flasque) [2] ; écailles se détachant facilement de la peau ; surface plutôt plissée.*
	CRITÈRES SUPPLÉMENTAIRES POUR LA BAUDROIE ÉTÊTÉE.			
Vaisseaux sanguins (muscles ventraux).	*Contour bien défini et rouge vif.*	*Contour bien défini, sang plus foncé.*	*Contour mal défini et brun.*	*Contour complètement [2] imprécis, brun et jaunissement de la chair.*

(1) Les critères de cette colonne ne s'appliqueront que jusqu'à l'adoption d'une décision de la Commission fixant les critères qui caractérisent le poisson impropre à la consommation humaine, conformément à la directive 91/493/CEE du Conseil.
(2) Ou dans un état de décomposition plus avancé.
(3) Le poisson frais avant le stade rigor mortis n'est pas ferme et élastique mais il est quand même classé dans la catégorie Extra

Annexe N° 1

Critères de fraîcheur des poissons bleus

Arrêté du 23 juillet 1997

Thon blanc ou germon, thon rouge, thon obèse, merlan poutassou, hareng, sardine, maquereau, chinchard, anchois.

	CRITERES			
	CATÉGORIE DE FRAÎCHEUR			Non admis (1)
	EXTRA	A	B	
Peau (2)		*Perte d'éclat et de brillance ; couleurs plus fades ; moins de différence entre surfaces dorsale et ventrale.*	*Ternie, sans éclat, couleurs délavées ; peau plissée lorsqu'on courbe le poisson.*	*Pigmentation très terne ; peau se détache de la chair* (3).
Mucus cutané	*Aqueux, transparent.*	*Légèrement trouble.*	*Laiteux.*	*Gris jaunâtre, mucus opaque* (3).
Consistance de la chair (2).	*Très ferme, rigide.*	*Assez rigide, ferme.*	*Un peu molle.*	*Molle (flasque)* (3).
Opercules.	*Argentés.*	*Argentés, légèrement teintés de rouge ou de brun.*	*Brunissement et extravasations sanguines étendues.*	*Jaunâtres* (3).
Oeil.	*Convexe bombé ; pupille bleu-noir brillante, "paupière" transparente.*	*Convexe et légèrement affaissé ; pupille foncée ; cornée légèrement opalescente.*	*Plat ; pupille voilée ; extravasations sanguines autour de l'oeil.*	*Concave au centre ; pupille grise ; cornée laiteuse* (3).
Branchies (2).	*Rouge vif à pourpre uniformément : pas de mucus.*	*Couleur moins vive, plus pâle sur les bords ; mucus transparent.*	*S'épaississant, se décolorant, mucus opaque.*	*Jaunâtre ; mucus laiteux* (3).
Odeur des branchies.	*D'algues marines fraîches ; âcre, iodée.*	*Absence d'odeur ou odeur d'algues marines, odeur neutre.*	*Odeur grasse* (4) *un peu sulfureuse, de lard rance ou de fruit pourri.*	*Odeur aigre de putréfaction* (3).

(1) Les critères de cette colonne ne s'appliqueront que jusqu'à l'adoption d'une décision de la Commission fixant les critères qui caractérisent le poisson impropre à la consommation humaine, conformément à la directive 91/493/CEE du Conseil.

(2) Pour le hareng et le maquereau conservés en eau de mer réfrigérée (soit au moyen de glace [CSW] ou par des moyens mécaniques [RSW] qui sont conformes aux prescriptions de la directive 92/48/CEE) (JO n°L 187 du 7 juillet 1992, page 41) annexe II point 8, les catégories de fraîcheur suivantes s'appliquent :
- le critère de la colonne A s'applique aussi à la catégorie Extra.

(3) Ou dans un état de décomposition plus avancé.

(4) Le poisson conservé dans la glace a une odeur rance avant d'avoir une odeur défraîchie. C'est l'inverse pour le poisson conservé par CSW/RSW.

Critères de fraîcheur des sélaciens

Arrêté du 23 juillet 1997

Aiguillat, raie.

	CRITERES			
	CATÉGORIE DE FRAÎCHEUR			Non admis (1)
	EXTRA	A	B	
Œil.	*Convexe, très brillant et iridescent ; pupilles petites.*	*Convexe et légèrement affaissé ; perte de brillance et d'iridescence, pupilles ovales.*	*Plat, terni.*	*Concave jaunâtre.* (2)
Aspect.	*In rigor mortis ou partiellement in rigor; présence d'un peu de mucus clair sur la peau.*	*Stade rigor dépassé ; absence de mucus sur la peau et particulièrement dans la bouche et dans les ouvertures branchiales.*	*Un peu de mucus dans la bouche et sur les ouvertures branchiales ; mâchoire légèrement aplatie.*	*Grande quantité de mucus dans la bouche et les ouvertures branchiales* (2).
Odeur.	*D'algues marines.*	*Absence d'odeur ou légère odeur défraîchie, mais pas ammoniacale.*	*Légèrement ammoniacale ; aigre.*	*Odeur ammoniacale âcre* (2).
	CRITÈRES SPÉCIFIQUES OU SUPPLÉMENTAIRES POUR LA RAIE			
Peau.		*Pigmentation vive ; mucus aqueux.*	*Pigmentation se décolorant et ternie ; mucus opaque.*	*Décoloration ; peau plissée ; mucus épais.*
Texture de la peau.	*Ferme et élastique.*	*Ferme.*	*Molle.*	*Flasque.*
Aspect.	*Bordure des nageoires translucide et arrondie.*	*Nageoires raides.*	*Molle.*	*Molle et flasque.*
Ventre.	*Blanc et brillant avec des reflets mauves autour des nageoires.*	*Blanc et brillant avec des taches rouges uniquement autour des nageoires.*	*Blanc terni, avec de nombreuses taches rouges ou jaunes.*	*Ventre jaune à verdâtre, taches rouges dans la chair elle-même.*

(1) Les critères de cette colonne ne s'appliqueront que jusqu'à l'adoption d'une décision de la Commission fixant les critères qui caractérisent le poisson impropre à la consommation humaine, conformément à la directive 91/493/CEE du Conseil.

(2) Ou dans un état de décomposition plus avancé.

Annexe N° 1

Critères de fraîcheur des crustacés

Arrêté du 23 juillet 1997

Crevettes	CRITERES	
	CATÉGORIE DE FRAÎCHEUR	
	EXTRA	A
Caractéristiques minimales.	*Surface de la carapace : humide et luisante.* *En cas de transvasement, les crevettes ne doivent pas coller les unes aux autres.* *Chair sans odeur étrangère.* *Exemptes de sable, mucus et autres matières étrangères.*	*Les mêmes que celles de la catégorie Extra.*
Aspect de la : 1. Crevette pourvue de sa carapace.	*Couleur rose-rouge clair, avec des petites taches blanches ; partie pectorale de la carapace principalement claire.*	*De rose-rouge légèrement délavé à bleu-rouge avec des taches blanches ; la partie pectorale de la carapace doit être de couleur claire tirant sur le gris.*
2. Crevette d'eau profonde.	*Couleur rose uniforme.*	*Rose, mais avec possibilité de début de noircissement de la tête.*
Etat de la chair pendant et après le décorticage.	*Se décortique aisément avec uniquement des pertes de chair techniquement inévitables.* *Ferme, mais pas coriace.*	*Se décortique moins aisément avec de faibles pertes de chair.* *Moins ferme, légèrement coriace.*
Fragments.	*Rares fragments de crevettes admis.*	*Faible quantité de fragments de crevettes admise.*
Odeur.	*Odeur fraîche d'algues marines ; odeur légèrement douceâtre.*	*Acidulée ; absence d'odeur d'algues marines.*

Langoustines	CRITERES		
	CATÉGORIE DE FRAÎCHEUR		
	EXTRA	A	B
Carapace.	*Couleur rose pâle ou de rose à l'orange-rouge.*	*Couleur rose pâle ou de rose à rouge-orange ; pas de tache noire.*	*Légère décoloration ; quelques taches noires et couleur grisâtre, notamment sur la carapace et entre les segments de la queue.*
Œil et branchies.	*Œil noir brillant ; branchies de couleur rose.*	*Œil terne gris-noir ; branchies tirant vers le gris.*	*Branchies de couleur gris foncé ou légère coloration verdâtre sur la surface dorsale de la carapace.*
Odeur.	*Légère odeur caractéristique de crustacé.*	*Perte de l'odeur caractéristique de crustacé.* *Pas d'odeur ammoniacale.*	*Odeur légèrement aigre.*
Chair (queue).	*Chair translucide de couleur bleu tirant sur le blanc.*	*La chair n'est plus translucide, mais n'est pas décolorée.*	*Chair opaque et d'aspect terne.*

Critères de fraîcheur des céphalopodes

Arrêté du 23 juillet 1997

	CRITERES		
	CATÉGORIE DE FRAÎCHEUR		
	EXTRA	A	B
Peau.	*Pigmentation vive, peau adhérant à la chair.*	*Pigmentation ternie ; peau adhérant à la chair.*	*Décolorée ; se détachant facilement de la chair.*
Chair.	*Très ferme ; blanche nacrée.*	*Ferme ; blanche crayeuse.*	*Légèrement molle ; blanc rosé ou jaunissant légèrement.*
Tentacules.	*Résistant à l'arrachement.*	*Résistant à l'arrachement.*	*S'arrachant facilement.*
Odeur.	*Fraîches ; d'algues marines.*	*Faible ou nulle.*	*Odeur d'encre.*

Caractéristiques de certains poissons

Odeur : Certains poissons (***tanche***) ont une légère odeur de vase.

Corps : Les ***merlus*** et certains poissons de chaluts ont le corps moins rigide que les autres poissons.

Peau : La peau des poissons (***merlan***) peut être mate selon le mode de pêche. Elle est gluante chez la ***truite***.

Ecailles : Le ***hareng*** peut perdre ses écailles.
Les poissons en raison de leur exposition peuvent avoir un aspect squameux (léger déssèchement) (daurade par exemple).

Oeil : Selon le mode de pêche, l'oeil de certains poissons peut ne pas être bombé (morue, cabillaud par exemple).

Branchies : Parfois sombres (***maquereau*** et ***hareng***).

Chair : Certains poissons peuvent avoir la chair molle (mostelle).

La peau très adhérente de la ***sole*** et la présence d'écailles chez les ***sardines*** sont les meilleurs indices de fraîcheur pour ces deux poissons.

Annexe N° 1

Critères de fraîcheur des mollusques et divers

Arrêté du 23 juillet 1997

		Caractères de fraîcheur	Caractères d'altération (entraînant le retrait de la consommation)
COQUILLAGES présentés à l'état vivant	BIVALVES (huîtres, moules, coques, ...)	→ *Les coquilles doivent être fermée ou se refermer à la percussion.* *N.B. : certaines coquilles pleines de vase peuvent rester fermées.* → *Les coquilles doivent être pleines de liquide clair. Elles sont relativement lourdes et rendent un son mat au malaxage.* *N.B. : les coquilles Saint-Jacques et les pétoncles peuvent survivre plusieurs jours bien que la coquille soit ouverte.* → *Après ouverture, on observe une rétraction du bord du manteau à la piqûre.* → *Odeur agréable.*	→ *Les coquilles sont ouvertes et ne se referment pas à la percussion.* → *Après ouverture, il n'y a pas de rétraction du manteau à la piqûre prouvant qu'il est vivant.* → *Odeur désagréable.*
	GASTÉROPODES (bigorneaux, buccins, ...)	→ *L'animal doit être vivant.* → *Odeur agréable.*	→ *Animal mort.* → *Odeur désagréable.*
AUTRES MOLLUSQUES (céphalopodes, seiches, encornets, poulpes, ...) présentés à l'état frais sous glace		→ *Chair ferme, nacrée.* *NB : certains mollusques peuvent avoir la chair molle (encornets rouges).* → *Tentacules résistantes.* → *Odeur agréable.*	→ *Chair molle.* → *Les tentacules s'arrachent relativement facilement.* → *Odeur désagréable.*

Divers

	Caractères de fraîcheur	Caractères d'altération
OURSINS	→ *Piquants dressés et mobiles.*	→ *Piquants inclinés vers le bas et se détachant facilement.*

Points d'approvisionnement des poissonniers et marques sanitaires obligatoires

AMONT

Points d'approvisionnement des poissonniers	Texte en vigueur	Signe réglementaire	Documents ou conditions en vue de l'obtention
Expéditeurs	**Arrêté du 25/07/1994** fixant les règles sanitaires de la purification et de l'expédition des coquillages vivants.	**Numéro d'agrément sanitaire** Présence d'une **marque sanitaire** dans un cadre rectangulaire : ➜ la lettre F ou le mot FRANCE, ➜ le numéro d'agrément sanitaire du centre de provenance (7 à 8 chiffres), ➜ le sigle CEE ou CE, *Ces trois indications étant elles-mêmes entourées d'une bande ovale.* ➜ le nom des coquillages (les colis de coquillages ne devant contenir qu'une espèce), ➜ la mention "date de conditionnement" suivi de cette date. ➜ la mention "à consommer jusqu'au" suivi de la date de durabilité (jour et mois au minimum), ou la mention "ces coquillages doivent être vivants au moment de l'achat". ** La marque fixée aux envois qui ne sont pas conditionnés en colis unitaires pour le consommateur doit être conservée par le détaillant au moins deux mois après fractionnement du contenu.*	■ **d'un agrément sanitaire** à transmettre au Préfet (art. 22) **a.** pour les particuliers : l'identité et le domicile du demandeur, le siège du centre, ou, le cas échéant, le nom du navire-expéditeur et son numéro d'immatriculation, et la désignation des espèces expédiées ou purifiées selon le cas, **b**. pour les sociétés ou les groupements de particuliers : la raison sociale, le siège social, la qualité du signataire, l'identité du responsable de la société ou du groupement, la désignation des espèces expédiées ou purifiées. **ET** ➜ un plan de situation montrant les abords du centre, ses délimitations, ses sources d'approvisionnement en eau, et, s'il y a lieu, ses réserves et effluents d'eaux résiduaires (plan au 1/ 1 000 minimum), ➜ un plan d'ensemble du centre (plan au 1/ 200 minimum), ➜ une notice donnant la description des locaux et matériels et, le cas échéant, du système de purification utilisé, le circuit des coquillages et, par espèce, les quantités annuelles moyennes et journalières maximales des expéditions ou, éventuellement des purifications.

Points d'approvisionnement des poissonniers et marques sanitaires obligatoires

INTERMEDIAIRES

Points d'approvisionnement des poissonniers	Texte en vigueur	Signe réglementaire	Documents ou conditions en vue de l'obtention
Entreprises de mareyage et poissonnier indépendant effectuant de la remise indirecte de produits manipulés au sein de son atelier (livraison, ...)	**Arrêté du 28/12/1992** portant réglementation des conditions d'hygiène applicables dans les établissements de manipulation des produits de la pêche.	**Numéro d'agrément sanitaire** *(liste officielle des établissements agréés valable 4 ans - renouvelable sur demande) (art 40, 41, 42).* **La marque sanitaire** est formée de : ➜ partie supérieure : F ou FRANCE ➜ partie médiane : • n° minéralogique du département d'implantation = 2 chiffres • n° INSEE de la commune = 3 chiffres • n° d'ordre de l'établissement = 2 à 3 chiffres ➜ partie inférieure : C.E.E. ou C.E. Présence d'une **marque sanitaire** sur les emballages et conditionnements des produits issus de l'établissement concerné et sur les poissons de grande taille vendus traditionnellement à l'unité, **ou** sur les documents d'accompagnement (art 45). ** La mise en place de programmes d'autocontrôles, de désinfection, de dératisation, de suivi médical et de formation à l'hygiène du personnel (art. 44) est imposée.*	■ **d'un agrément sanitaire** à transmettre au Préfet (art. 38) **a. pour les particuliers :** l'identité et le domicile du demandeur, le siège de l'établissement, la désignation et la composition des produits finis. **ET** ➜ un plan d'ensemble de l'établissement à l'échelle de 1/200 minimum avec une notice indiquant : - la description détaillée des locaux affectés à la réception et à l'entreposage des matières premières, à l'entreposage des emballages et conditionnements, à la préparation des produits, au conditionnement et à l'emballage, à l'entreposage des produits finis, - la description du matériel utilisé, - la capacité de stockage des matières premières et des produits finis, ainsi que le tonnage de la production journalière prévue. La demande doit être renouvelée lors de toute modification importante dans l'installation des locaux, leur aménagement, leur gros équipement ou leur affectation. Lors de simple changement d'exploitant la demande ne comporte que les indications mentionnées aux points a et b précités.

Points d'approvisionnement des poissonniers et marques sanitaires obligatoires

INTERMEDIAIRES

Points d'approvisionnement des poissonniers	Texte en vigueur	Signe réglementaire	Documents ou conditions en vue de l'obtention
Lieux de vente en gros : halles de criée, marchés de gros, MIN	**Arrêté du 29/12/1992** portant réglementation des conditions d'hygiène applicables dans les lieux de vente en gros des produits de la pêche.	**Numéro d'agrément sanitaire** *(enregistrement par le Ministère de l'Agriculture valable 4 ans - renouvelable sur demande) (art 14).* **Le numéro d'enregistrement** sanitaire est formé de : ➜ partie supérieure : F ou FRANCE ➜ partie médiane : • n° minéralogique du département d'implantation = 2 chiffres • n° INSEE de la commune = 3 chiffres • n° d'ordre de l'établissement = 2 à 3 chiffres ➜ partie inférieure : C.E.E. ou C.E. **Le pays d'expédition** et **le numéro d'enregistrement** de la halle de criée ou du marché de gros doivent figurer sur les emballages et conditionnements ou sur les documents, à défaut de la marque sanitaire apposée sur les produits (art. 19).	■ **d'une demande d'enregistrement sanitaire valant déclaration** à transmettre au Préfet (art. 10) ➜ raison sociale, siège, composition et responsables des entités propriétaires et des entités chargées de l'exploitation, ➜ liste des utilisateurs et type de relation avec ces entités, **ET** ➜ un plan des installations où sont manipulés les produits de la pêche avec notice détaillée pour les installations communes indiquant les lieux et l'équipement pour le triage, l'exposition et l'entreposage, et pour le nettoyage et la désinfection des véhicules, des locaux et des emballages, ainsi que le circuit des produits destinés et non destinés à la consommation, ➜ la description du circuit d'approvisionnement en eau et éventuellement, en glace, et d'élimination des eaux résiduaires, ➜ une indication de l'importance moyenne des tonnages annuels et maximale des tonnages journaliers, transitant par les installations. La demande doit être renouvelée lors de toute modification importante des installations, des gros équipements et de leur affectation.

Points d'approvisionnement des poissonniers et marques sanitaires obligatoires

	Points d'approvisionnement des poissonniers	Texte en vigueur	Signe réglementaire	Documents ou conditions en vue de l'obtention
INTERMEDIAIRES	**Poissonniers ayant une activité de remise à des tiers de produits non manipulés uniquement**	**Arrêté du 28/12/1992** portant réglementation des conditions d'hygiène applicables dans les établissements de manipulation des produits de la pêche **si le stock est constitué uniquement de produits de la pêche**		
	(entrepôts)	**Arrêté du 03/04/1996** (entreposage) **si l'ensemble des produits stockés en vue d'une remise indirecte n'est pas uniquement constitué de produits de la pêche**	**Numéro d'agrément**	■ **d'une demande d'agrément valant déclaration :** **Procédure d'agrément prévue dans l'arrêté du 28/06/94,** à adresser au directeur des services vétérinaires : • pour les personnes physiques : identité et domicile du demandeur, • pour les personnes morales : raison et siège social, qualité du signataire, identité du responsable de la société ou du groupement, • adresse de l'établissement, • nature de l'activité, • liste des produits préparés, • plan de situation à l'échelle de 1/1000 (délimitations, source d'approvisionnement en eau, circuit d'évacuation des eaux résiduaires), • plan d'ensemble de l'établissement à l'échelle de 1/100 à 1/300 indiquant la disposition des locaux,

Suite du tableau ➜

Points d'approvisionnement des poissonniers et marques sanitaires obligatoires

Points d'approvisionnement des poissonniers	Texte en vigueur	Signe réglementaire	Documents ou conditions en vue de l'obtention
INTERMEDIAIRES **(entrepôts)** (suite)	Arrêté du 03/04/1996 (entreposage) **si l'ensemble des produits stockés en vue d'une remise indirecte n'est pas uniquement constitué de produits de la pêche**	Numéro d'agrément	• description détaillée des locaux, • description de l'équipement et du matériel utilisés, • description des conditions de fonctionnement, • capacité de stockage des matières premières et produits finis, et tonnage de production journalière prévu, • attestation de potabilité de l'eau, • plan de nettoyage et de désinfection de l'établissement, • plan de lutte contre les animaux indésirables, • plan de formation du personnel, • analyse des principaux points critiques. Demande à renouveler pour la préparation d'un produit ne figurant pas sur la liste initiale et lors de toute modification importante dans l'installation des locaux, leur aménagement, leur gros équipement ou leur affectation. **Pour un établissement entreposant exclusivement des denrées conditionnées et/ou emballées,** les documents suivants suffisent : • plan d'ensemble de l'établissement à l'échelle 1/100 à 1/300 selon la taille des locaux, indiquant les locaux de travail et à usage professionnel, • description de l'équipement et du matériel utilisés, • description des conditions de fonctionnement, • le plan de nettoyage et de désinfection, • le plan de lutte contre les animaux indésirables, • analyse des principaux points critiques surtout concernant la maîtrise de la chaîne du froid, • le plan de formation à l'hygiène du personnel. • précision de l'activité prévue (établissement d'entreposage, centre d'emballage, de conditionnement), • précision des catégories de denrées concernées.

Refroidissement des produits

La zone comprise entre 63 et 10°C est reconnue comme critique. Elle correspond à un intervalle privilégié d'activité microbienne et favorise la multiplication rapide des germes, ayant résisté à la cuisson.
Dans ce contexte, on veillera à passer cette zone transitoire le plus rapidement possible, tout particulièrement pour les produits sensibles.
A titre indicatif, il est recommandé d'amener le produit à une température inférieure à 10°C dans un délai maximum de 2 heures.

En pratique, le temps de refroidissement doit être adapté :
- à la taille du produit,
- au degré d'assainissement obtenu en fin de cuisson.

Facteurs intervenants dans la vitesse de refroidissement

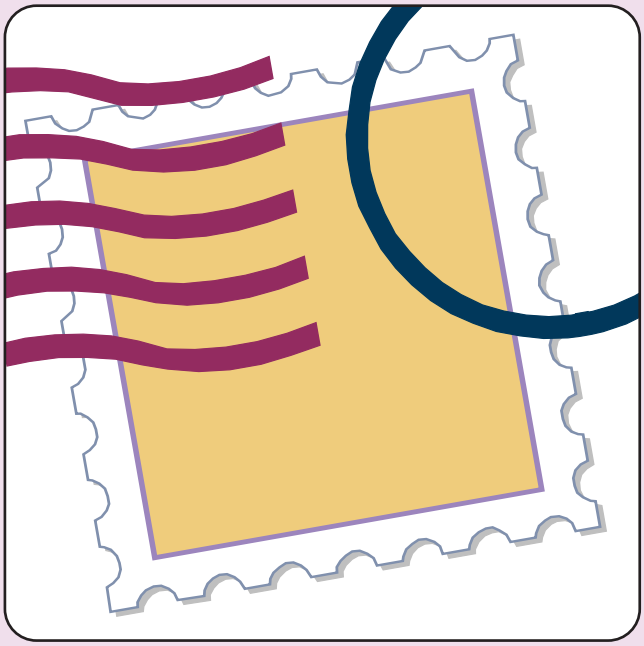
1. **Facteurs inhérents aux produits :**
   - Volume (épaisseur) et densité du produit à refroidir
   - Température initiale du produit
   - Conditionnement éventuel.
2. **Facteurs inhérents aux méthodes de refroidissement :**
   - Matériel utilisé,
   - Organisation du refroidissement : charge et disposition des produits

Recommandations en vue d'assurer un refroidissement efficace

1. **Recommandations relatives aux produits :**
   - Limiter l'épaisseur du produit à refroidir. Portionner éventuellement les préparations volumineuses.
   - Adapter l'intensité du froid à la température initiale du produit à refroidir
   - Adapter la nature du conditionnement et transvaser éventuellement.
2. **Recommandations relatives aux méthodes de refroidissement utilisées**
   - Choisir une méthode de refroidissement adaptée à la nature et à la quantité de produit à refroidir.
   - Régler l'intensité du froid à la nature et à la quantité de produit à refroidir.
   - S'assurer régulièrement du bon fonctionnement des enceintes (dégivrage, contrôle de température...). Entretenir scrupuleusement les appareils.
3. **Recommandations relatives à l'organisation du refroidissement**
   - Pour un refroidissement en enceinte de froid, veiller à ne pas surcharger les enceintes, ne pas bloquer les couloirs de ventilation. Ne pas entasser les produits, répartir sur de faibles épaisseurs.
   - Pour un refroidissement en bain d'eau glacée ou sous l'eau courante froide, répartir les produits de manière à favoriser la circulation froide sur toutes les unités. Ne pas entasser les produits.

N.B. : Le transvasement préalable des produits dans un récipient froid accélère le refroidissement.

Eléments de surveillance :
Entretien et maintenance des équipements
Contrôles sensoriels
Contrôle des températures
Contrôle des durées



Adresses utiles

Confédération générale de l'alimentation en détail

15, rue de Rome
75 008 Paris
Tél : 01-44-90-88-44
Fax : 01-45-22-64-12

Fédération nationale des syndicats professionnels du commerce du poisson et de la conchyliculture

1, rue de Concarneau
Bâtiment A6
Marée 321
94569 Rungis cedex
Tél : 01-46-86-96-29
Fax : 01-46-87-46-18

Pour vous aider à la mise en place du guide de bonnes pratiques, vous pouvez contacter le Centre Local Action Qualité (CLAQ) de votre département.
Rapprochez vous de votre syndicat pour en avoir les coordonnées.

Syndicats départementaux

Union Professionnelle des Poissonniers du Finistère
Mme LEBRIS
Lesvern Vihan
29170 Fouesnant
Tél. : 02-98-56-17-49
Port. : 06-85-57-89-09

Syndicat des Poissonniers de Loire Atlantique
Mme CHAZALON
27 route de Sainte-Luce
44300 Nantes
Tél. : 02-40-52-19-99
Port. : 06-11-68-45-35

Syndicat des Poissonniers Paris Ile-de-France
1 rue de Concarneau - Marée 321
94569 Rungis
Tel. : 01-46-86-96-29
Fax : 01-46-87-46-18

Syndicat Professionnel des Poissonniers du Morbihan
M. BOURBON
Cours des Quais - BP 66
56470 La Trinité-sur-Mer
Tel. : 02-97-55-73-71

Syndicat des Poissonniers des Alpes Maritimes
M. BRUNET
2 rue Deloye
06000 Nice
Tél. : 04-93-85-24-39
Fax : 04-93-92-28-12

Syndicat des Détaillants de la Poissonnerie du Gard
M. MATHIEU
27 rue Auguste Bosc
30900 Nîmes
Tél. : 04-66-64-51-82
Fax : 04-66-96-29-49
Port. : 06-03-02-14-30

Syndicat des Poissonniers de l'Ille-et-Vilaine
M. ETIENNE
14 rue Edmond Rostand
35700 Rennes
Tél. : 02-99-36-72-68
Port. : 06-63-60-67-91

Syndicat des Poissonniers Non Sédentaires de Boulogne-sur-Mer
M. TINTILLER
39 chemin Vert
62200 Boulogne-sur-Mer
Tél : 03-21-31-88-69

Chambre Syndicale des Commerçants de la Mer de la Loire et Région Saint-Etienne
M. THEVENET
8 place Grenette
42000 Saint-Etienne
Tél. : 04-77-33-29-21
Fax : 04-77-41-81-83

Syndicat des Poissonniers Détaillants du Sud Aquitain
M. MONTET
14 avenue de Verdun
64200 Biarritz
Tél. : 05 59 22 22 92
Fax : 05 59 24 22 15

Syndicat Professionnel des Poissonniers des Rhône Alpes
M. MOREAU
MIN Bât. D5
69297 Lyon Cedex 02
Tél. : 04-78-52-81-44
Fax : 04-78-24-40-99

Syndicat des Poissonniers Détaillants de la Région Dieppoise
M. POUYMAYON
12 rue Thiers
76200 Dieppe

Syndicat des Poissonniers d'Indre-et-Loire
M. DELEPINE
10 rue du Commerce
37500 Chinon
Tél. : 02-47-66-27-82
02-47-93-25-37

Syndicat des Poissonniers Détaillants des Côtes d'Armor
M. LABBE
1 rue Morbihan
22230 Merdrignac
Tél : 02-96-26-53-32
Fax : 02-96-28-41-16
Port. : 06-83-15-22-44

Syndicat des Poissonniers Détaillants de la Vendée
M. MOINET
5 rue Chanzy
85000 La Roche-sur-Yon
Tél. : 02-51-36-33-92
Fax : 02-51-06-99-48
Port. : 06-07-55-11-11

Organisation Professionnelle des Poissonniers de Midi-Pyrénées
M. GRANOUILLAC
18 bis boulevard Lascrosses
31000 Toulouse
Tél. : 05 61 23 87 20
Fax : 05 62 27 10 54
Port. : 06 86 37 79 08
M. GRANOUILLAC :
Marché Victor Hugo
31200 Toulouse

Groupements

Gie. Poissonnier Plus
72, rue d'Arsenal
44000 Nantes
Tél. : 02-51-83-09-27
Fax : 02-81-83-09-23

Groupement Régional des Organisations Professionnelles du Commerce du Poisson des Départements de l'Ouest
Maison du Poissonnier
Port de Pêche
56100 Lorient
Tél. : 02-97-37-23-13 • 02-96-26-53-32

Poissonniers Corail - S.C.A.P.P. (Société Coopérative Artisanale de Poissonniers Professionnels)
4, rue de Penzance – BP 208
29182 Concarneau Cedex
Tél. : 02-98-50-79-55
Fax : 02-98-50-79-88

Poissonnier Pilote - G.P.R.P.I.(Groupement Pilote Régional des Poissonniers Indépendants)
1, rue de Concarneau-Marée 321-
94569 Rungis
Tél. : 01-46-86-52-14

Les Caisses régionales d'assurance maladie

ALSACE-MOSELLE

(67 Bas-Rhin)
14 rue Adolphe-Seyboth - BP 392
67010 Strasbourg cedex
Tél. : 03-88-14-33-00
Fax : 03-88-23-54-13

(57 Moselle)
3 place du Roi-George - BP 1062
57036 Metz cedex 1
Tél. : 03-87-66-86-22
Fax : 03-87-55-98-65

(68 Haut-Rhin)
11 avenue de-Lattre-de-Tassigny
BP 488
68020 Colmar cedex
Tél. : 03-89-21-62-20
Fax : 03-89-21-62-21

AQUITAINE

(24 Dordogne, 33 Gironde, 40 Landes, 47 Lot-et-Garonne, 64 Pyrénées-Atlantiques)
80 avenue de la Jallère
33053 Bordeaux cedex
Tél. : 05-56-11-64-00
Fax : 05-56-39-55-93

AUVERGNE

(03 Allier, 15 Cantal, 43 Haute-Loire, 63 Puy-de-Dôme)
48-50 boulevard Lafayette
63000 Clemmont-Ferrand
Tél. : 04-73-42-70-22
Fax : 04-73-42-70-15

BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ

(21 Côte-d'Or, 25 Doubs, 39 Jura, 58 Nièvre, 70 Haute-Saône, 71 Saône-et-Loire, 89 Yonne, 90 Territoire de Belfort)
ZAE Cap-Nord
38 rue de Cracovie
21044 Dijon cedex
Tél. : 03-80-70-51-22
Fax : 03-80-70-51-73

BRETAGNE

(22 Côtes-d'Armor, 29 Finistère, 35 lle-et-Vilaine, 56 Morbihan)
236 rue de Châteaugiron
35030 Rennes cedex
Tél. : 02-99-26-74-63
Fax : 02-99-26-70-48

CENTRE

(18 Cher, 28 Eure-et-Loir, 36 Indre, 37 Indre-et-Loire, 41 Loir-et-Cher, 45 Loiret)
36 rue Xaintrailles
45033 Orléans cedex 1
Tél. : 02-38-79-70-00
Fax : 02-38-79-70-30

CENTRE-OUEST

(16 Charente,17 Charente-Maritime, 19 Corrèze, 23 Creuse, 79 Deux-Sèvres, 86 Vienne, 87 Haute-Vienne)
4 rue de la Reynie
87048 Limoges cedex
Tél. : 05-55-45-39-00
Fax : 05-55-77-40-64

ÎLE-DE-FRANCE

(75 Seine, 77 Seine-et-Marne, 78 Yvelines, 91 Essonne, 92 Hauts-de-Seine, 93 Seine-Saint-Denis, 94 Val-de-Marne, 95 Val-d'Oise)
17-19 place de l'Argonne
75019 Paris
Tél. : 01-40-05-32-64
Fax : 01-40-05-38-84

LANGUEDOC-ROUSSILLON

(11 Aude, 30 Gard, 34 Hérault, 48 Lozère, 66 Pyrénées-Orientales)
29 cours Gambetta
34068 Montpellier cedex 2
Tél. : 04-67-12-95-55
Fax : 04-67-12-95-56

MIDI-PYRÉNÉES

(09 Ariège,12 Aveyron, 31 Haute-Garonne, 32 Gers, 46 Lot, 65 Hautes-Pyrénées, 81 Tarn, 82 Tarn-et-Garonne)
2 rue Georges-Vivent
31065 Toulouse cedex
Tél. : 05-62-14-29-30
Fax : 05-62-14-26-92

NORD-EST

(08 Ardennes,10 Aube, 51 Marne, 52 Haute-Marne, 54 Meurthe-et-Moselle, 55 Meuse, 88 Vosges)
81 à 85 rue de Metz
54073 Nancy cedex
Tél. : 03-83-34-49-02
Fax : 03-83-34-48-70

NORD-PICARDIE

(02 Aisne, 59 Nord, 60 Oise, 62 Pas-de-Calais, 80 Somme)
11 allée Vauban
59662 Villeneuve-d'Ascq cedex
Tél. : 03-20-05-60-28
Fax : 03-20-05-63-40

NORMANDIE

(14 Calvados, 27 Eure, 50 Manche, 61 Orne, 76 Seine-Maritime)
Avenue du Grand-Cours, 2022 X
76028 Rouen cedex
Tél. : 02-35-03-58-21
Fax : 02-35-03-58-29

PAYS DE LA LOIRE

(44 Loire-Atlantique, 49 Maine-et-Loire, 53 Mayenne, 72 Sarthe, 85 Vendée)
7 rue du Président Herriot - BP 93405
44034 Nantes cedex 1
Tél. : 02-51-72-84-00
Fax : 02-51-82-31-62

RHÔNE-ALPES

(01 Ain, 07 Ardèche, 26 Drôme, 38 Isère, 42 Loire, 69 Rhône, 73 Savoie, 74 Haute-Savoie)
26 rue d'Aubigny
69436 Lyon cedex 3
Tél. : 04-72-91-96-96
Fax : 04-72-91-97-09

SUD-EST

(04 Alpes-de-Haute-Provence, 05 Hautes-Alpes, 06 Alpes-Maritimes, 13 Bouches-du-Rhône, 2A Corse Sud, 2B Haute-Corse, 83 Var, 84 Vaucluse)
35 rue George
13386 Marseille cedex 5
Tél. : 04-91-85-85-36
Fax : 04-91-85-79-01

Services prévention des CGSS

GUADELOUPE

Immeuble CGRR
Rue Paul-Lacavé
97110 Pointe-à-Pitre
Tél. : 05-90-21-46-00
Fax : 05-90-21-46-13

GUYANE

Espace Turenne Radamonthe
Route de Raban, BP 7015
97307 Cayenne cedex
Tél. : 05-94-29-83-04
Fax : 05-94-29-83-01

LA RÉUNION

4 boulevard Doret
97405 Saint-Denis cedex
Tél. : 02-62-90-47-00
Fax : 02-62-90-47-01

MARTINIQUE

Quartier Place-d'Armes
97232 Le Lamentin, BP 576
97207 Fort-de-France cedex
Tél. : 05-96-66-50-79
Fax : 05-96-51-54-00

Marques qualité

A.M.O.P. (Association Méditerranéenne des Organisations de Producteurs)
28, Promenade J.B. Marty
Cap Saint Louis III
34200 Sète
Tél. : 04-66-58-00-21
Fax : 04-66-58-01-45
E-mail : amedop@aol.com

Bar Label Rouge (Gpe I.C.M.)
49, rue Faidherbe
92400 Courbevoie
Tél : 01-43-34-17-13
Fax : 01-41-16-94-28
E-mail : Gpr AQUAGM@AOL.com

Bretagne Qualité Mer
6, rue Alphonse Rio
56323 Lorient Cedex
Tél. : 02-97-37-94-99
Fax : 02-97-37-78-42
E-mail :
normapecheBQM@wanadoo.fr

Fraîcheur du Littoral
rue Georges Robbe
76200 Dieppe
Tél. : 02-32-90-15-88
Fax : 02-32-90-15-91

Marennes Oléron
Maison des Ostréiculteurs
SRC Marennes-Oléron
Z.A. Les Grossines
17320 Marennes
Internet : http://www.
franceplus.com/marennesoleron

Normandie Fraîcheur Mer
10, rue du Général de Gaulle
BP 27
14520 Port-en-Bessin
Tél. : 02-31-51-21-53
Fax : 02-31-51-21-52
E-mail : lettre@nfm.fr

La Truite Charte Qualité
16, rue de la Grange Batelière
75009 Paris
Tél. : 01-53-24-15-55
Fax : 01-53-34-03-24
Internet : http://www.latruite.com

Divers

A.F.S.G (Association Française Silure Glane)
Lycée Professionnel Agricole
Route de Sablé
53 200 Château – Gontier
Tél./Fax : 02-43-07-61-54
E-mail : info@silure.com

Informations Marée (Revue professionnelle)
67, rue Aristide Briand
78130 Les Mureaux
Tél. : 01-30-99-78-87
Fax : 01-30-99-78-53
E-mail : inoctavo@club-internet.fr

O.F.I.M.E.R.
11, boulevard de Sébastopol
75001 Paris
Tél. : 01-53-00-96-96
Fax : 01-53-00-96-99

C.I.P.A
Comité Interprofessionnel des Produits de l'Aquaculture
16, rue de la Grange Batelière
75009 Paris
Tél. : 01-53-24-15-55
Fax : 01-53-34-03-24
Internet : http://www.latruite.com

Notes personnelles